caso®

GERMANY

Original-Bedienungsanleitung

Einzel-Induktionskochfeld

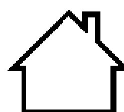
Inno Slide 2100











Artikel-Nr. 2215

caso Germany
Braukmann GmbH
Raiffeisenstraße 9
D-59757 Arnsberg

Tel.: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 99
Fax: +49 (0) 29 32 / 54 76 6 – 77

eMail: kundenservice@caso-germany.de
Internet: www.caso-germany.de

Dokument-Nr.: 2215 12.12.2011

Inhaltsverzeichnis

1 Allgemeines

Lesen Sie die hier enthaltenen Informationen, damit Sie mit Ihrem Gerät schnell vertraut werden und seine Funktionen in vollem Umfang nutzen können.

Ihr Gerät dient Ihnen viele Jahre lang, wenn Sie es sachgerecht behandeln und pflegen.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Gebrauch.

1.1 Informationen zu dieser Anleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Induktionskochfeldes (nachfolgend als Gerät bezeichnet) und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jeder Person zu lesen und anzuwenden, die mit der:

- Inbetriebnahme,
- Bedienung,
- Störungsbehebung und/oder
- Reinigung

des Gerätes beauftragt ist.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung auf und geben Sie diese mit dem Gerät an Nachbesitzer weiter.

1.2 Warnhinweise

In der vorliegenden Bedienungsanleitung werden folgende Warnhinweise verwendet:

⚠GEFAHR

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine drohende gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, führt dies zum Tod oder zu schweren Verletzungen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

⚠WARNUNG

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu schweren Verletzungen führen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

⚠VORSICHT

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu leichten oder gemäßigten Verletzungen führen.

► *Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.*

HINWEIS

Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit der Maschine erleichtern.

1.3 Haftungsbeschränkung

Alle in dieser Anleitung enthaltenen technischen Informationen, Daten und Hinweise für die Installation, Betrieb und Pflege entsprechen dem letzten Stand bei Drucklegung und erfolgen unter Berücksichtigung unserer bisherigen Erfahrungen und Erkenntnisse nach bestem Wissen.
Aus den Angaben, Abbildungen und Beschreibungen in dieser Anleitung können keine Ansprüche hergeleitet werden.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund:

- Nichtbeachtung der Anleitung
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung
- Unsachgemäßer Reparaturen
- Technischer Veränderungen
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile

Übersetzungen werden nach bestem Wissen durchgeführt. Wir übernehmen keine Haftung für Übersetzungsfehler, auch dann nicht, wenn die Übersetzung von uns oder in unserem Auftrag erfolgte. Verbindlich bleibt allein der ursprüngliche deutsche Text.

1.4 Urheberschutz

Diese Dokumentation ist urheberrechtlich geschützt.

Alle Rechte, auch die der fotomechanischen Wiedergabe, der Vervielfältigung und der Verbreitung mittels besonderer Verfahren (zum Beispiel Datenverarbeitung, Datenträger und Datennetze), auch teilweise, behält sich die caso Deutschland Braukmann GmbH vor.

Inhaltliche und technische Änderungen vorbehalten.

2 Sicherheit

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Sicherheitshinweise im Umgang mit dem Gerät.
Dieses Gerät entspricht den vorgeschriebenen Sicherheitsbestimmungen. Ein unsachgemäßer Gebrauch kann jedoch zu Personen und Sachschäden führen.

2.1 Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch im Haushalt in geschlossenen Räumen zum Erwärmen, Kochen und Braten von Lebensmitteln bestimmt. Das dabei verwendete Kochgeschirr muss für Induktionskochgeräte geeignet sein.

Eine andere oder darüber hinaus gehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß.

⚠WARNUNG

Gefahr durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung!

Von dem Gerät können bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung und/oder andersartiger Nutzung Gefahren ausgehen.

- *Das Gerät ausschließlich bestimmungsgemäß verwenden.*
- *Die in dieser Bedienungsanleitung beschriebenen Vorgehensweisen einhalten.*

Ansprüche jeglicher Art wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung sind ausgeschlossen.

Das Risiko trägt allein der Betreiber.

2.2 Allgemeine Sicherheitshinweise

HINWEIS

Beachten Sie für einen sicheren Umgang mit dem Gerät die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise:

- ► *Kontrollieren Sie das Gerät vor der Verwendung auf äußere sichtbare Schäden. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.*
- ► *Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine neue Anschlussleitung durch eine autorisierte Fachkraft installiert werden.*
- ► *Personen, die aufgrund ihrer körperlichen, geistigen oder motorischen Fähigkeiten nicht in der Lage sind das Gerät sicher zu bedienen, dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder Anweisung durch eine verantwortliche Person benutzen.*
- ► *Gestatten Sie Kindern die Benutzung des Gerätes nur unter Aufsicht.*
- ► *Kinder müssen beaufsichtigt werden! Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.*
- ► *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.*
- ► *Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.*
- ► *Eine Reparatur des Gerätes während der Garantiezeit darf nur von einem vom Hersteller autorisierten Kundendienst vorgenommen werden, sonst besteht bei nachfolgenden Schäden kein Garantieanspruch mehr.*
- ► *Defekte Bauteile dürfen nur gegen Original-Ersatzteile ausgetauscht werden.*
- ► *Ziehen Sie nicht an der Anschlussleitung und tragen Sie das Gerät nicht an der Anschlussleitung.*
- ► *Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.*

2.3 Gefahrenquellen

2.3.1 Gefahr durch elektromagnetisches Feld

⚠WARNUNG

Durch die beim Betrieb des Gerätes entstehenden magnetischen Felder kann es zu Beeinträchtigungen kommen.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise:

- ► *Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.*
- ► *Personen mit Herzschrittmacher oder implantierter Medikamentenpumpe sollten bei Unsicherheit über die Unbedenklichkeit der Verwendung des Gerätes Ihren Arzt befragen.*
- ► *Platzieren Sie keine magnetisierbaren Gegenstände wie z.B. Kreditkarten, Datenträger oder Kassetten auf oder in unmittelbarer Nähe des Gerätes.*
- ► *Stellen Sie das Kochgeschirr mittig auf das Kochfeld. So schirmt der Topfboden das elektromagnetische Feld weitestgehend ab.*
- ► *Entfernen Sie keine Abdeckungen am Gerät.*

2.3.2 Verbrennungsgefahr

⚠WARNUNG

Das mit diesem Gerät erhitzte Kochgut sowie das verwendete Kochgeschirr und die Oberfläche des Gerätes können sehr heiß werden.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um sich oder andere nicht zu Verbrennen oder zu Verbrühen:

- ► *Schützen Sie Ihre Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät oder Kochgeschirr mit Wärme isolierenden Handschuhen, Topflappen oder Ähnlichem.*
- ► *Legen Sie keine Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, können sich diese Gegenstände stark erhitzen.*
- ► *Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.*

2.3.3 Explosionsgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Explosionsgefahr durch entstehenden Überdruck.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Explosionsgefahr zu vermeiden:

► *Erhitzen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern wie z.B. Konservendosen. Durch den entstehenden Überdruck kann der Behälter platzen. Eine Konservendose wird am besten erwärmt, indem man sie öffnet und in einem mit etwas Wasser gefüllten Topf stellt.*

2.3.4 Brandgefahr

⚠WARNUNG

Bei nicht sachgemäßer Verwendung des Gerätes besteht Brandgefahr.

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um Brandgefahr zu vermeiden:

► *Entfernen Sie während des Betriebes alle leicht entzündlichen Gegenstände (z.B. Reinigungsmittel, Spraydosen, Topflappen, Geschirrtücher, etc.) aus der unmittelbaren Nähe des Gerätes.*

► *Vermeiden Sie ein langfristiges Überhitzen von Ölen und Fetten. Überhitztes Öl oder Fett kann sich schnell entzünden.*

► *Stellen Sie keine leeren Töpfe auf die Kochfelder!*

HINWEIS

Sollte es zu einem Brand auf der Kochstelle kommen, wie folgt vorgehen:

◆ **Schalten Sie das Gerät aus (gegebenenfalls die Sicherung ausschalten).**

◆ **Ersticken Sie die Flammen mit einem großen Topfdeckel, Teller oder einem feuchten Geschirrtuch.**
AUF KEINEN FALL MIT WASSER LÖSCHEN!

◆ **Nachdem der Brandherd erloschen ist, Geschirr und Gerät abkühlen lassen und für ausreichend Frischluftzufuhr sorgen.**

2.3.5 Gefahr durch elektrischen Strom

⚠GEFAHR

Lebensgefahr durch elektrischen Strom!

Beim Kontakt mit unter Spannung stehenden Leitungen oder Bauteilen besteht Lebensgefahr!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um eine Gefährdung durch elektrischen Strom zu vermeiden:

- ► *Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal (Elektrofachbetrieb) durchgeführt werden!*
- ► *Bei Beschädigung der Anschlussleitung muss eine spezielle Anschlussleitung durch eine vom Hersteller autorisierte Fachkraft installiert werden.*
- ► *Falls die Glaskeramik-Oberfläche bricht oder reißt, schalten Sie das Gerät aus und schalten Sie die Sicherung aus, um einem elektrischen Schock vorzubeugen.*
- ► *Betreiben Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Stromkabel oder -stecker beschädigt ist, wenn es nicht ordnungsgemäß arbeitet oder wenn es beschädigt oder fallengelassen wurde. Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seiner Serviceagentur oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.*
- ► *Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und/oder der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr. Darüber hinaus können Funktionsstörungen am Gerät auftreten.*
- ► *Berühren Sie das Gerät sowie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.*
- ► *Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.*
- ► *Keine Gegenstände in die Öffnungen des Gerätes einführen. Bei Berührung Spannung führender Anschlüsse besteht Stromschlaggefahr.*

3 Inbetriebnahme

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Inbetriebnahme des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

3.1 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise um die Gefahren zu vermeiden:

► *Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden. Es besteht Erstickungsgefahr.*

3.2 Lieferumfang und Transportinspektion

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Einzel-Induktionskochfeld Inno Slide 2100
- Bedienungsanleitung

HINWEIS

► *Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.*

► *Melden Sie eine unvollständige Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport sofort dem Spediteur, der Versicherung und dem Lieferanten.*

3.3 Auspacken

Zum Auspacken des Gerätes entnehmen Sie das Gerät aus dem Karton und entfernen Sie das Verpackungsmaterial.

3.4 Entsorgung der Verpackung



Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem »Grüner Punkt«.

HINWEIS

► *Heben Sie wenn möglich die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall wieder ordnungsgemäß verpacken zu können.*

3.5 Aufstellung

3.5.1 Anforderungen an den Aufstellort

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Das Gerät muss auf einer festen, ebenen, waagerechten und hitzebeständigen Unterlage mit einer ausreichenden Tragkraft für das Gerät und das erwartungsgemäß schwerste Kochgut aufgestellt werden.
- Der Induktionskocher darf nicht auf einer eisen- oder stahlhaltigen Unterlage in Betrieb genommen werden, da sich diese stark erhitzen kann.
- Wählen Sie den Aufstellort so, dass Kinder nicht an die heiße Oberfläche des Gerätes gelangen können.
- Das Gerät ist nicht für den Einbau vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät nicht in einer heißen, nassen oder sehr feuchten Umgebung oder in der Nähe von brennbarem Material auf.
- Stellen Sie den Induktionskocher nicht in der Nähe von Geräten und Gegenständen auf, die empfindlich auf Magnetfelder reagieren (z.B.: Radios, Fernseher, Kassettenrecorder, etc.).

- Das Gerät benötigt zum korrekten Betrieb eine ausreichende Luftströmung. Lassen Sie bei der Aufstellung 10 cm an allen Seiten Freiraum.
- Die Kühlluft wird von der Unterseite des Gerätes angesaugt. Decken Sie keine Öffnungen am Gerät ab und blockieren Sie sie nicht.
- Die Steckdose muss leicht zugänglich sein, so dass das Stromkabel notfalls leicht abgezogen werden kann.
- Der Aufstellung des Gerätes an nichtstationären Aufstellungsorten (z. B. Schiffen) dürfen nur von Fachbetrieben/Fachleuten durchgeführt werden, wenn sie die Voraussetzungen für den sicherheitsgerechten Gebrauch dieses Gerätes sicherstellen.

3.5.2 Vermeidung von Funkstörungen

Durch das Gerät können Störungen bei Radios, Fernsehern oder ähnlichen Geräten auftreten.

Durch folgende Maßnahmen können Störungen beseitigt oder reduziert werden:

- Stellen Sie das Radio, den Fernseher etc. soweit wie möglich vom Gerät entfernt auf.
- Schließen Sie das Gerät an einer anderen Steckdose an, so dass für das Gerät und den gestörten Empfänger unterschiedliche Stromkreise verwendet werden.
- Verwenden Sie eine ordnungsgemäß installierte Antenne für den Empfänger, um einen guten Empfang sicherzustellen.

3.6 Elektrischer Anschluss

Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten (Spannung und Frequenz) auf dem Typenschild mit denen Ihres Elektronetzes. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten.
  Im Zweifelsfall fragen Sie Ihre Elektro-Fachkraft.
- Die Steckdose muss über einen 16A-Sicherungsschutzschalter abgesichert sein.
- Der Anschluss des Gerätes an das Elektronetz darf maximal über ein 3 Meter langes, abgewickeltes Verlängerungskabel mit einem Querschnitt von mindestens 1,5 mm² erfolgen. Die Verwendung von Mehrfachsteckern oder Steckdosenleisten ist wegen der damit verbundenen Brandgefahr verboten.
- Vergewissern Sie sich, dass das Stromkabel unbeschädigt ist und nicht über oder unter dem Gerät oder über heiße und/oder scharfkantige Flächen verlegt wird.

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn es an ein vorschriftsmäßig installiertes Schutzleitersystem angeschlossen wird. Der Betrieb an einer Steckdose ohne Schutzleiter ist verboten. Lassen Sie im Zweifelsfall die Hausinstallation durch eine Elektro-Fachkraft überprüfen.
Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

werden.

4 Aufbau und Funktion

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zum Aufbau und zur Funktion des Gerätes.

4.1 Gesamtübersicht



4.1.1 Hinweise am Gerät



Dieser Hinweis dient zur Warnung, dass das Keramikfeld heiß sein kann. Der Induktionskocher selbst entwickelt zwar während des Kochvorgangs keine Hitze; die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle!

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um sich nicht am heißen Gerät zu verbrennen:

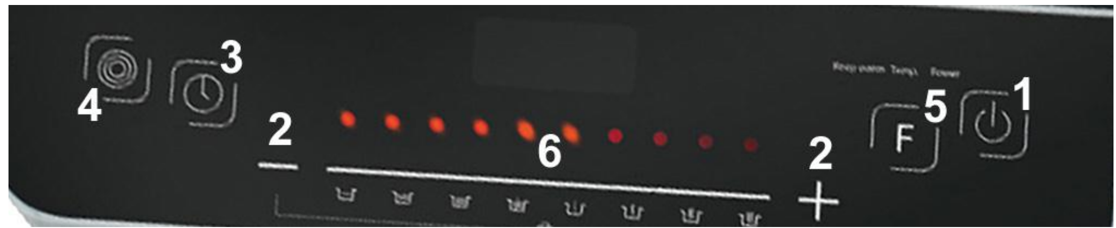
⚠VORSICHT

Verbrennungsgefahr an heißer Oberfläche!

- ► *Die Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren, solange sie heiß ist*
- ► *Keine Gegenstände auf dem heißen Keramikfeld ablegen.*

4.2 Bedienelemente und Displays

4.2.1 Bedienfelder und Displays



1. Hauptschalter An/Standby
2. Auswahltasten zum Anwählen der Leistungsstufen oder des Timers (+ und -)
3. Timerfunktion
4. Boosterfunktion
5. Funktionen: Temperaturstufe, Leistungsstufe, Warmhalten
6. Slide Regler zum Einstellen der Leistungsstufe

4.2.2 Signaltöne

Das Gerät sendet nach dem Einschalten und im Fehlerfall ein akustisches Signal aus.

4.2.3 Überhitzungsschutz

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgerüstet.

Wenn die Temperatur des Gerätes die kritische Grenze überschreitet, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab.

Nach der Abkühlphase kann das Gerät aus- und wieder eingeschaltet werden.

HINWEIS

Stellen Sie **kein** leeres Kochgeschirr auf die Kochfelder. Das Erwärmen eines leeren Topfes oder einer leeren Pfanne führt zum Auslösen des Überhitzungsschutzes.

4.2.4 Automatische Abschaltung

Das Gerät ist mit einer automatischen Abschaltung ausgerüstet.

Wenn Sie vergessen haben das Gerät auszuschalten, schaltet das Gerät aus Sicherheitsgründen die weitere Energiezufuhr ab. Die Zeiten variieren je nach gewählter Leistungsstufe:

Leistungsstufe	automatische Abschaltung nach
1~8	2 Stunden

Wenn Sie den Topf von der Herdplatte nehmen, schaltet sich die Energiezufuhr sofort nach dem akustischen Signal ab.

4.2.5 Typenschild

Das Typenschild mit den Anschluss- und Leistungsdaten befindet sich an der Unterseite des Gerätes.

5 Bedienung und Betrieb

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Bedienung des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

⚠WARNUNG

► *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.*

5.1 Funktionsweise und Vorteile von Induktionskochstellen

Bei einem Induktionskochfeld wird die Wärme nicht von einem Heizelement über das Kochgefäß auf die zu garende Speise übertragen, sondern die erforderliche Wärme wird mit Hilfe von Induktionsströmen direkt im Kochgefäß erzeugt.

Eine Induktionsspule unterhalb der Glaskeramik-Kochfläche erzeugt ein elektromagnetisches Wechselfeld, das die Glaskeramikplatte durchdringt und im Geschirrboden den Wärme erzeugenden Strom induziert.

Vorteile des Induktionskochfeldes

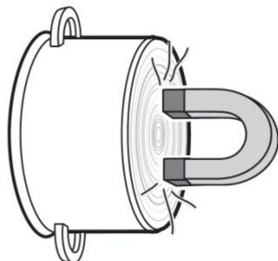
- Energiesparendes Kochen durch direkte Energieübertragung auf den Topf.
- Erhöhte Sicherheit, da die Energie nur bei aufgesetztem Topf übertragen wird.
- Energieübertragung zwischen Induktionskochzone und Topfboden mit hohem Wirkungsgrad.
- Hohe Aufheizgeschwindigkeit.
- Verbrennungsgefahr ist gering, da die Kochfläche nur durch den Topfboden erwärmt wird.
- Überlaufendes Kochgut brennt nicht fest.
- Schnelle, feinstufige Regelung der Energiezufuhr.

5.2 Hinweise zum Kochgeschirr

Das für die Induktionskochfläche benutzte Kochgefäß muss aus Metall sein, magnetische Eigenschaften haben und eine ausreichende, plane Bodenfläche besitzen.

So können Sie die Eignung des Gefäßes feststellen:

Vergewissern Sie sich, dass am Gefäß einen Hinweis für die Eignung zum Kochen mit Induktionsstrom trägt, oder führen Sie den folgenden Magnettest durch:



- **Führen Sie einen Magneten (z.B. einen Haftmagneten einer Magnettafel) an den Boden Ihres Kochgefäßes heran. Wird er kräftig angezogen, so können Sie das Kochgefäß auf der Induktionskochfläche benutzen.**

Die folgende Tabelle dient als Anhaltspunkt zur Auswahl des richtigen Kochgeschirrs:

Geeignetes Kochgeschirr	Ungeeignetes Kochgeschirr
Kochgeschirr mit ferromagnetischem (eisenhaltigen) Boden	Gefäße aus Kupfer, Aluminium, feuerfestem Glas und andere nichtmetallische Gefäße
Emaillierte Stahlgefäße mit starkem Boden	Gefäße aus rostfreiem Stahl ohne magnetischen Eisenkern
Gusseiserne Gefäße mit emailliertem Boden	Gefäße, die keine plane Auflage auf dem Kochfeld haben
Gefäße aus rostfreiem Mehrschichten-Stahl, rostfreiem Ferritstahl bzw. Aluminium mit Spezialboden	Gefäße mit einem Bodendurchmesser kleiner 12 cm und größer als 26 cm

HINWEIS

► *Beim Gebrauch induktionsgeeigneter Töpfe einiger Hersteller können Geräusche auftreten, die auf die Bauart dieser Töpfe zurückzuführen sind.*

VORSICHT

Beachten Sie auch die folgenden Hinweise zur Verwendung geeigneten Kochgeschirrs:

- ► *Benutzen Sie nur Töpfe mit induktionsgeeignetem Boden.*
- ► *Das maximal zulässige Gewicht von allen Töpfen mit Inhalt **darf 6 kg** nicht überschreiten.*
- ► *Vorsicht bei der Verwendung von hohlwandigen Simmertöpfen. Diese Töpfe können unbemerkt leer kochen. Dies führt zu Beschädigungen am Topf und am Kochfeld.*
- ► *Lassen Sie die Oberfläche des Kochgeschirrs nicht über die Oberfläche kratzen. (Eine zerkratzte Glaskeramikoberfläche beeiträchtigt nicht den Gebrauch des Gerätes).*

5.3 Sicherheitshinweise

⚠WARNUNG

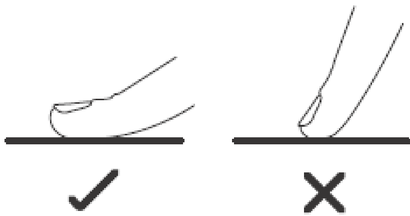
- ► *Das Gerät während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen, um bei Gefahren schnell eingreifen zu können.*
- ► *Das Gerät nicht während des Betriebes oder mit heißem Kochgeschirr auf der Kochstelle versetzen.*
- ► *Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf dem Kochfeld steht. Es darf weder auf dem Bedienfeld, noch auf dem Rahmen abgestellt werden.*
- ► *Keine metallischen Küchenutensilien, Koch- oder Pfannendeckel, Messer oder andere Gegenstände aus Metall auf die Kochstelle zu legen. Wenn das Gerät eingeschaltet wird, könnten sich diese Gegenstände erhitzen.*
- ► *Keine Aluminiumfolie oder Metallplatten auf die Geräteoberfläche legen, um Überhitzung zu vermeiden.*
- ► *Die heiße Oberfläche des Keramikfeldes nicht berühren. Der Induktionskocher selbst entwickelt während des Kochvorgangs keine Hitze. Die Temperatur des Kochgeschirrs erwärmt aber die Kochstelle.*
- ► *Halten Sie die Kochstelle und den Topfboden immer trocken und sauber. Wenn zwischen Topfboden und Kochstelle Flüssigkeit gelangt, kann diese verdampfen und durch den entstehenden Druck der Topf in die Höhe springen. Verletzungsgefahr.*

HINWEIS

► *Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus. So vermeiden Sie unnötigen Energieverbrauch und gewährleisten Ihre Sicherheit.*

5.4 Betrieb des Gerätes

5.4.1 Bedienung mit Touch Controls



Die Bedienung reagiert auf Berührung, ohne Druck.
Verwenden Sie den Fingerballen, nicht die Spitze.
Sie hören einen Signalton, sobald ein Kontakt registriert wurde
Stellen Sie sicher, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.

Selbst ein dünner Wasserfilm erschwert die genaue Bedienung.

5.4.2 Ausschalten

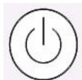


Das gesamte Gerät wird über den **Hauptschalter An/Standby (1)** ausgeschaltet.

HINWEIS

► *Beachten Sie, dass der Lüfter des Gerätes nach dem Ausschalten eine Zeit lang weiterläuft, um die im Gerät gestaute Hitze abzuführen.*

5.4.3 Einschalten



Befolgen Sie die untenstehenden Hinweise zum sicheren Betrieb des Gerätes:

Schalten Sie das Gerät über den **Hauptschalter An/Standby (1) an.** Es ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet in den Standby Modus.Im Display erscheint „- - - -“.

Stellen Sie ein geeignetes Kochgeschirr mit dem Koch- / Bratgut zentriert auf dasKochfeld (Ø 120 mm und 260 mm).

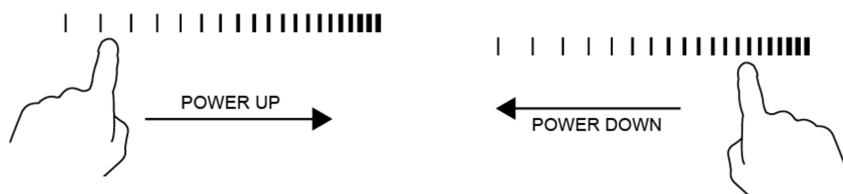
5.5 Der Einsatz der Funktionen

5.5.1 Temperaturmodus

Um die Temperaturmodus auszuwählen, drücken Sie die Taste Funktionen „F“ und wählen „Temp“.

Die Anzeige An/Standby und Temp leuchten auf , die Temperaturtufe „4“ ist voreingestellt.

Sie können die Temperaturstufen 1- 8 wählen, drücken Sie die **Auswahltasten +/- (2)** so lange, bis die entsprechende Temperaturanzeige leuchtet, oder nutzen Sie den **Schieberegler (6).**

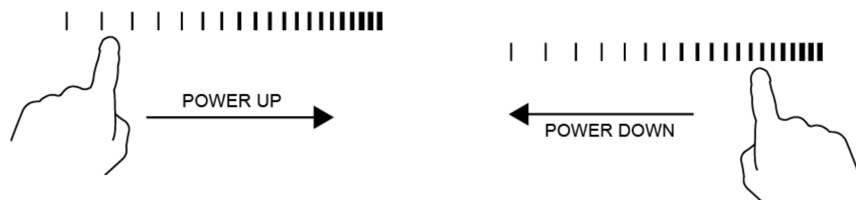


5.5.2 Leistungsmodus

Um den Leistungsmodus auszuwählen, drücken Sie die Taste „F“ (5) und wählen Sie „Power“.

Die Anzeige An/Standby und Power leuchten auf , die Leistungsstufe „4“ ist voreingestellt.

Sie können die Leistungsstufen 1- 8 wählen, drücken Sie die **Auswahltasten +/- (2)** so lange, bis die entsprechende Leistungsstufe leuchtet, oder nutzen Sie den **Schieberegler (6).**



5.5.3 Keep-Warm Funktion:

Sie können die Funktion zum Warmhalten nutzen.

Drücken Sie die Taste Funktionen „F“ (5) und wählen Sie den Menüpunkt „Keep warm“ an.
Die Anzeige An/Standby und Power leuchten auf.

5.5.4 Timer

Nach der Wahl der Leistungsstufe oder Temperaturstufe drücken Sie die **Timer Taste (3)** so lange, bis der Timer leuchtet.

Mit den **Tasten + oder –** lässt sich die Dauer in 1-Minuten-Intervallen (bis max.180 min.) einstellen.

Wenn die eingestellte Zeit leuchtet einige Zeit im Display auf, der Timer beginnt zu zählen. Ist die Zeit abgelaufen, gibt es ein akustisches Signal und das Gerät, bzw. das Kochfeld schaltet sich aus.

HINWEIS

- ► *Während des Timerbetriebes können Sie die Dauer beliebig mit den **Tasten +/-** einstellen. Durch die Memory-Funktion bleibt die Einstellung der Leistungsstufe unverändert bestehen.*
- ► *Während des Kochvorgangs kann die Leistungsstufe nach Belieben neu eingestellt werden. Auch den Timer können Sie immer wieder neu einstellen.*

5.5.5 Booster

Um sehr schnell die gewünschte Temperatur zu erreichen, drücken Sie nach Auswahl der Leistungsstufe direkt den **Booster (4).**

Die Booster-Leistung wird für maximal 30 Sekunden erreicht. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone in die voreingestellte Leistungsstufe zurück.

Um den Booster abzuschalten, drücken Sie nocheinmal **Booster (4).** Die Kochzone wählt die voreingestellte Leistungsstufe an.

5.5.6 Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert den unbeaufsichtigten Gebrauch des Gerätes durch Kinder oder das unbeabsichtigte Verstellen der Tasten.

Aktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste +/- **(2) für 3 sec.** bis die Anzeige „Lock“ aufleuchtet. Im verriegelten Zustand sind alle Tasten außer des Hauptschalters An-/Aus (1) deaktiviert. Die Kochfelder heizen weiter, entsprechend der zuvor eingestellten Leistungsstufen.

Deaktivieren der Kindersicherung:
Drücken Sie die Taste +/- **(2)**, bis die Funktionsanzeige erlischt.

6 Reinigung und Pflege

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege des Gerätes. Beachten Sie die Hinweise um Beschädigungen durch falsche Reinigung des Gerätes zu vermeiden.

6.1 Sicherheitshinweise

⚠VORSICHT

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen:

- ► *Das Gerät muss regelmäßig gereinigt und Kochrückstände entfernt werden. Ein nicht in einem sauberen Zustand gehaltenes Gerät wirkt sich nachteilig auf die Lebensdauer aus und kann zu einem gefährlichen Gerätezustand führen.*
- ► *Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen aus.*
- ► *Das Kochfeld kann nach dem Benutzen heiß sein. Es besteht Verbrennungsgefahr! Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.*
- ► *Reinigen Sie das Gerät nach der Verwendung, sobald es abgekühlt ist. Zu langes Warten erschwert die Reinigung unnötig und macht sie im Extremfall unmöglich. Zu starke Verschmutzungen können unter Umständen das Gerät beschädigen.*
- ► *Wenn Feuchtigkeit in das Gerät eindringt, können elektronische Bauteile beschädigt werden. Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeit durch die Lüftungsschlitze in das Geräteinnere gelangt.*
- ► *Das Gerät nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen und nicht in die Spülmaschine geben.*
- ► *Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Lösungsmittel.*
- ► *Kratzen Sie hartnäckige Verschmutzungen nicht mit harten Gegenständen ab.*

6.2 Reinigung

◆ Keramik-Kochfeld, Gehäuse und Bedienfeld

Das Keramik-Kochfeld mit einem weichen angefeuchteten Tuch oder unter Verwendung einer milden, nicht scheuernden Seifenlösung abwischen. Bei starken Verschmutzungen können Sie etwas Weißweinessig verwenden.

VORSICHT

- ► *Verwenden Sie keine lösungshaltigen Reinigungsmittel wie z.B. Benzin, um die Kunststoffteile nicht zu beschädigen.*

7 Störungsbehebung

In diesem Kapitel erhalten Sie wichtige Hinweise zur Störungslokalisierung und Störungsbehebung. Beachten Sie die Hinweise um Gefahren und Beschädigungen zu vermeiden.

7.1 Sicherheitshinweise

VORSICHT

- ► *Reparaturen an Elektrogeräten dürfen nur von Fachleuten durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind.*
- ► *Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer und Schäden am Gerät entstehen.*

7.2 Störungsanzeigen

Im Fehlerfall wird im Display ein Fehlercode ausgegeben, der die Fehlerursache beschreibt.

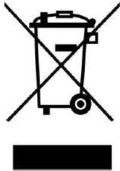
Die nachfolgende Tabelle hilft bei der Lokalisierung und Behebung kleinerer Störungen.

Fehler	Korrigieren
E1 E2 E4 E5 Eb EC	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.
E3 E6 E7 E8	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.

HINWEIS

- ► *Wenn Sie mit den oben genannten Schritten das Problem nicht lösen können, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.*
- ► *Sollten nach längerer Wartezeit und Neustart des Gerätes weiterhin Fehleranzeigen erscheinen, muss das Gerät zur Überprüfung an den Kundendienst geschickt werden.*

8 Entsorgung des Altgerätes



Elektrische und elektronische Altgeräte enthalten vielfach noch wertvolle Materialien. Sie enthalten aber auch schädliche Stoffe, die für ihre Funktion und Sicherheit notwendig waren.

Im Restmüll oder bei falscher Behandlung können diese der menschlichen Gesundheit und der Umwelt schaden. Geben Sie Ihr Altgerät deshalb auf keinen Fall in den Restmüll.

HINWEIS

- *Nutzen Sie die von Ihrem Wohnort eingerichtete Sammelstelle zur Rückgabe und Verwertung elektrischer und elektronischer Altgeräte. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder bei Ihrem Händler.*
- *Sorgen Sie dafür, dass Ihr Altgerät bis zum Abtransport kindersicher aufbewahrt wird.*

9 Garantie

Für dieses Produkt übernehmen wir beginnend vom Verkaufsdatum 24 Monate Garantie für Mängel, die auf Fertigungs- oder Werkstofffehler zurückzuführen sind.

Ihre gesetzlichen Gewährleistungsansprüche nach §439 ff. BGB-E bleiben hiervon unberührt.

In der Garantie nicht enthalten sind Schäden, die durch unsachgemäße Behandlung oder Einsatz entstanden sind, sowie Mängel, welche die Funktion oder den Wert des Gerätes nur geringfügig beeinflussen. Weitergehend sind Verschleißteile, Transportschäden, soweit wir dies nicht zu verantworten haben, sowie Schäden, die durch nicht von uns durchgeführte Reparaturen entstanden sind, vom Garantieanspruch ausgeschlossen.

Dieses Gerät ist für den Gebrauch im privaten Bereich (Haushaltseinsatz) konstruiert und leistungsmäßig ausgelegt.

Eine etwaige Nutzung im gewerblichen Einsatz fällt nur soweit unter die Garantie, wie es sich im Umfang mit der Beanspruchung einer privaten Nutzung vergleichen lässt. Es ist nicht für den weitergehenden, gewerblichen Gebrauch bestimmt.

Bei berechtigten Reklamationen werden wir das mangelhafte Gerät nach unserer Wahl reparieren oder gegen ein mängelfreies Gerät austauschen.

Offene Mängel sind innerhalb von 14 Tagen nach Lieferung anzuzeigen.

Weitere Ansprüche sind ausgeschlossen.

Zur Geltendmachung eines Garantieanspruches setzen Sie sich bitte vor einer Rücksendung des Gerätes (immer mit Kaufbeleg!) mit uns in Verbindung.

10 Technische Daten

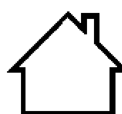
Gerät	Einzel-Induktionskochfeld
Name	Inno Slide 2100
Modell	MC-STW2009
Artikel-Nr.	2215
Anschlussdaten	220-240V~ 50/60Hz
Leistungsaufnahme	2000 Watt
Außenabmessungen (B/H/T)	290 x 62 x 360 mm
Gewicht	2,5 kg

Original
Operating Manual

Single Induction cooker
Inno Slide 2100





Item No. 2215

11 Operating Manual

11.1 General

Please read the information contained herein so that you can become familiar with your device quickly and take advantage of the full scope of its functions.

Your microwave will serve you for many years if you handle it and care for it properly.

We wish you a lot of pleasure in using it!

11.2 Information on this manual

These Operating Instructions are a component of the induction cooker (referred to hereafter as the Device) and provide you with important information for the initial commissioning, safety, intended use and care of the device.

The Operating Instructions must be available at all times at the device. This Operating Manual must be read and applied by every person who is instructed to work with the device:

- Commissioning
- Operation
- Troubleshooting and/or
- Cleaning

Keep the Operating Manual in a safe place and pass it on to the subsequent owner along with the device.

11.3 Warning notices

The following warning notices are used in the Operating Manual concerned here.

⚠GEFAHR DANGER

A warning notice of this level of danger indicates a potentially dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to death or serious injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the danger of death or serious personal injuries.*

⚠WARNUNG WARNING

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to serious injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.*

⚠VORSICHT ATTENTION

A warning notice of this level of danger indicates a possible dangerous situation.

If the dangerous situation is not avoided, this can lead to slight or moderate injuries.

► *Observe the instructions in this warning notice in order to avoid the personal injuries.*

HINWEIS PLEASE NOTE

A notice of this kind indicates additional information, which will simplify the handling of the machine.

11.4 Limitation of liability

All the technical information, data and notices with regard to the installation, operation and care are completely up-to-date at the time of printing and are compiled to the best of our knowledge and belief, taking our past experience and findings into consideration.
No claims can be derived from the information provided, the illustrations or descriptions in this manual.

The manufacturer does not assume any liability for damages arising as a result of the following:

- Non-observance of the manual
- Uses for non-intended purposes
- Improper repairs
- Technical alterations
- Use of unauthorized spare parts

All translations are carried out to the best of our knowledge. We do not assume any liability for translation errors, not even if the translation was carried out by us or on our instructions. The original German text remains solely binding.

11.5 Copyright protection

This document is copyright protected.

Braukmann GmbH reserves all the rights, including those for photomechanical reproduction, duplication and distribution using special processes (e.g. data processing, data carriers, data networks), even partially.

Subject to content and technical changes.

12 Safety

This chapter provides you with important safety notices when handling the device.
The device corresponds with the required safety regulations. Improper use can result in personal or property damages.

12.1 Intended use

This device is only intended for use in households in enclosed spaces for warming up, cooking and roasting foods.

The cooking pots used for the induction hob surface must be suitable for induction cooking.

Uses for a different purpose or for a purpose which exceeds this description are considered incompatible with the intended or designated use.

⚠WARNUNG Warning

Danger due to unintended use!

Dangers can emanate from the device if it is used for an unintended use and/or a different kind of use.

► *Use the device exclusively for its intended use.*

► *Observe the procedural methods described in this Operating Manual.*

Claims of all kinds due to damages resulting from unintended uses are excluded.

The User bears the sole risk.

12.2 General Safety information

HINWEIS Please note

Please observe the following general safety notices with regard to the safe handling of the device.

- ► *Examine the device for any visible external damages prior to using it. Never put a damaged device into operation.*
- ► *If the connection lead is damaged, you will need to have a new connection lead installed by an authorized electrician.*
- ► *Persons, who are not able to operate the device because of any physical, mental or motor disabilities may only use the device under the supervision or under the instructions of a responsible person.*
- ► *Do not permit children to use the device, unless they are supervised.*
- ► *Children being supervised not to play with the appliance.*
- ► *Do not leave the device unsupervised when it is in operation.*
- ► *Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs that may be needed. Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user.*
- ► *Only customer service departments authorized by the manufacturer may carry out repairs on the device during the guarantee period, as otherwise the guarantee entitlements will be null and void in the event of any subsequent damages.*
- ► *Defective components must always be replaced with original replacement parts. Only such parts will guarantee that the safety requirements are fulfilled*
- ► *Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.*

12.3 Sources of danger

12.3.1 Danger due to Electromagnetic Field

⚠WARNUNG WARNING

The magnetic fields generated during operation of the appliance may lead to adverse effects.

Adhere to the following safety instructions:

- ► *People with elevated electrical sensitivity should not remain in the immediate vicinity of the appliance for longer than is necessary.*
- ► *If in any doubt, people with pacemakers or implanted medication pumps should consult their doctor about the harmlessness of using the appliance.*
- ► *Do not place any magnetisable objects, e.g. credit cards, data carriers or cassettes on or in the immediate vicinity of the appliance.*
- ► *Place cooking utensils in the middle of the hob, so that the base of the pot covers as much of the electromagnetic field as possible.*
- ► *Do not remove any coverings on the appliance.*

12.3.2 Danger of Burning

⚠WARNUNG WARNING

The items cooked on this appliance as well as the cooking utensils used and the surface of the appliance can become very hot.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid burning or scalding yourself or others:

- ► *Protect your hands during all work at the hot appliance by using heat insulating gloves, dish cloths or similar.*
- ► *Do not place any metal cooking utensils, pot or pan lids, knives or other metal objects on the hob. When the appliance is switched on, these items can become very hot.*
- ► *Do not touch the hot surface of the ceramic hob.*
  The induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, but the temperature of the cooking utensils heats the hob.

12.3.3 Danger of Explosion

WARNUNG WARNING

Incorrect use of the appliance incurs a danger of explosion due to the overpressure produced.

Adhere to the following safety instructions in order to prevent a danger of explosion:

► *Never heat food or liquids in sealed containers such as, for example, cans. The container can burst due to the overpressure generated. A can is best heated by opening it an placing it in a pot filled with a little water.*

12.3.4 Danger of Fire

WARNUNG WARNING

There is a risk of fire if the appliance is used incorrectly.

Adhere to the following safety instructions in order to avoid a risk of fire:

► *During operation remove all easily inflammable items (e.g. detergents, aerosol cans, oven, cloths and dishcloths, etc.) from the immediate vicinity of the appliance.*

► *Avoid overheating oils and fats for extended periods. Overheated oil and fat can ignite rapidly.*

► *Do not place any empty cookware on the cooking area.*

HINWEIS Please note

If a fire should occur on the cooking hob, proceed as follows:

◆ **Switch the appliance off (if necessary, switch off the fuse).**

◆ **Smother the flames with a large pot lid, plate or a moist dish cloth.**
NEVER EXTINGUISH WITH WATER!

◆ **After the fire has been extinguished allow cooking utensils and the appliance to cool down and ensure that there is a sufficient flow of fresh air.**

12.3.5 Dangers due to electrical power



Danger

Mortal danger due to electrical power!

Mortal danger exists when coming into contact with live wires or subassemblies!

Observe the following safety notices to avoid dangers due to electrical power:

- ► *Only qualified electricians, may carry out the installation!*
- ► *If the connection lead is damaged, you will need to have a special connection lead installed by an authorized electrician.*
- ► *If the surface is cracked, switch off the appliance and switch off the fuse to avoid the possibility of electric shock.*
- ► *Do not operate this device if its power cable or plug is damaged, if it does not work properly or if it is damaged or has been dropped. If the power cable is damaged, it will need to be replaced by the manufacturer or his service agency or a similar qualified person, to avoid any dangers.*
- ► *Do not open the housing on the device under any circumstances. There is a danger of an electrical shock if live connections are touched and the electrical or mechanical structure is altered. In addition, functional faults on the device can also occur.*
- ► *Do not touch the appliance or the mains plug with wet hands.*
- ► *Do not immerse the appliance in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.*
- ► *Do not insert objects into the openings of the appliance. There is a risk of electrocution if contact is made with voltage-carrying connections.*

13 Commissioning

This chapter provides you with important safety notices during the initial commissioning of the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

13.1 Safety information

⚠WARNUNG Warning

Personal and property damages can occur during commissioning of the device!

Observe the following safety notices to avoid such dangers:

► *Packaging materials may not be used for playing. There is a danger of suffocation.*

13.2 Delivery scope and transport inspection

- As a rule, the Inno Slide 2100 is delivered with the following components:
- Single Induction cooker Inno Slide 2100
- Operating Instructions

HINWEIS Please note

► *Examine the shipment for its completeness and for any visible damages.*

► *Immediately notify the carrier, the insurance and the supplier about any incomplete shipment or damages as a result of inadequate packaging or due to transportation.*

13.3 Unpacking

To unpack the device, remove the device out of the carton and remove the packaging material.

13.4 Disposal of the packaging



The packaging protects the device against damages during transit. The packaging materials are selected in accordance with environmentally compatible and recycling-related points of view and can therefore be recycled.

Returning the packaging back to the material loop saves raw materials and reduces the quantities of accumulated waste. Take any packaging materials that are no longer required to “Green Dot” recycling collection points for disposal.

HINWEIS Please note

► *If possible, keep the original packaging for the device for the duration of the guarantee period of the device, in order that the device can be re-packaged properly in the event of a guarantee claim.*

13.5 Setup

13.5.1 Setup location requirements:

In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the setup location must fulfil the following prerequisites:

- The appliance must be positioned on a solid, even, horizontal and heat-resistant base with sufficient load-supporting capacity for the appliance itself plus the heaviest anticipated cooking contents.
- The induction cooker must not be operated on a base with an iron or steel content, as this can heat up considerably.
- Select an installation location where children cannot reach the appliance’s hot surface.
- The appliance is not intended as a built-in appliance.
- Do not set up the device in a hot, wet or extremely damp environment or near flammable material.
- Do not set up the induction cooker in the vicinity of appliance and objects which react sensitively to magnetic fields (e.g.: Radios, televisions, cassette recorders, etc.).
- To operate correctly, the appliance requires a sufficient flow of air. Leave a 10 cm gap on all sides when setting up the appliance.
- The cool air is drawn in by the underside of the appliance. Do not cover or block any of the appliance’s openings.
- The electrical socket must be easily accessible so that the power lead can be disconnected easily, in the case of an emergency.
- The installation and assembly of this device in non-stationary setup locations (e.g. on ships) must be carried out by specialist companies / electricians, provided they guarantee the prerequisites for the safe use of this device.

13.5.2 Preventing Radio interference

The appliance can cause interference to radios, televisions or similar devices. Interference can be removed or reduced using the following measures:

- Place the radio, television etc. as far away from the appliance as possible.
- Connect the appliance to a different socket, so that different electric circuits are being used for the appliance and the receiver experiencing interference.
- Use a correctly installed aerial for the receiver in order to ensure good reception.

13.6 Electrical connection

In In order to ensure the safe and trouble-free operation of the device, the following instructions must be observed for the electrical connection:

- Before connecting the device, compare the connection data (voltage and frequency) on the rating plate with those of your electrical network. This data must agree in order that no damages occur in the device
  If in doubt, ask your qualified electrician.
- The electrical outlet must be protected by a 16A safety cut-out switch.
- The connection between the device and the electrical network may employ a 3 meter long (max.) extension cable with a cross-section of 1.5 mm². The use of multiple plugs or gangs is prohibited because of the danger of fire that is involved with this.
- Make sure that the power cable is undamaged and has not been installed under the oven or over hot or sharp surfaces.

The electrical safety of the device is only guaranteed if the device is connected to a properly installed protective conductor system. Operations using an electrical outlet without a protective conductor are prohibited. If in doubt, have the house installation checked over by a qualified electrician.

The manufacturer cannot be made responsible for damages that are caused by a missing or damaged protective conductor.

14 Design and Function

This chapter provides you with important safety notices on the design and function of the device.

14.1 Complete overview



14.1.1 Details on the device



This instruction and when “H” is displayed, is to warn that the ceramic hob may still be hot. Although the induction cooker itself does not generate any heat during the cooking process, the temperature of the cooking utensil does heat the hob!

Adhere to the following safety instructions in order to avoid being burnt by the hot appliance:

⚠VORSICHT ATTENTION

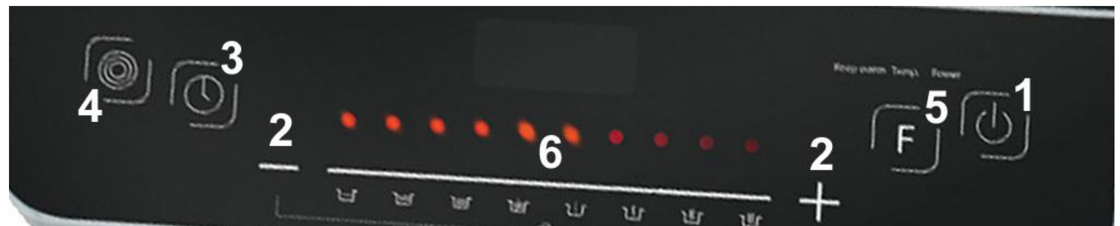
Risk of burning due to hot surface!

► *Do not touch the surface of the ceramic hob while it is still hot (“H” is displayed)*

► *Do not place any objects on the hot ceramic hob.*

14.2 Operating elements and displays

14.2.1 Operating panels and Displays



1. Master On/Standby switch
2. Selection button for power stage and timer (+/-)
3. Selection button for timer
4. Booster
5. Functions: Temperature and Power Mode,Keep Warm
6. Slide Control for power stsages

14.2.2 Signal Tones

The appliance emits an acoustic signal after being switched on and in the event of a fault.

14.2.3 Overheating Protection Facility

The appliance is equipped with an overheating protection facility. If the temperature of the appliance exceeds the critical limit the appropriate error message is displayed and an acoustic signal sounds. For safety reasons the appliance shuts off further power supply. After the cooling-down phase the appliance can be switched on again.

HINWEIS Please note

► *Do not place any empty cookware on the cooking area. Heating an empty pot or pan activates the overheating protection and the device turns off automatically.*

14.2.4 Automatic shutdown protection

The device is equipped with an auto shut down safety protection function. If ever you forgot to turn off your hotplate, it shuts down automatically. The default working times for various power levels are:

Power level	automatic shutdown after
1~8	2 hours

14.2.5 Rating plate

The rating plate with the connection and performance data can be founded on the back of the device.

15 Operation and Handing

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

⚠WARNUNG Warning

► *Do not leave the device unsupervised when it is in operation, so that you can intervene quickly in the event of dangers.*

15.1 Functioning and Advantages of Induction Cookers

With an induction cooker the heat is not transferred by a heating element via the cooking utensil to the food to be cooked, but rather the necessary heat is generated directly in the cooking pot with the aid of induction currents.

An induction coil underneath the ceramic glass hob generates an alternating electromagnetic field, which penetrates the ceramic glass hob and induces the heat-generating current in the base of the cookware.

Advantages of the Induction Hob

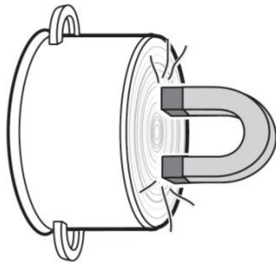
- Energy-saving cooking due to direct energy transfer to the pot.
- Enhanced safety since energy is only transferred when a pot is placed on the hob.
- Energy transfer between the induction cooking zone and the base of the pot with high degree of efficiency.
- Rapid heating.
- Low risk of burning, since the cooking surface is only heated by the base of the pot.
- Boiling over pot contents does not burn onto the hob.
- Rapid, fine-tuned control of the input power.

15.2 Instructions on Cookware

The cooking pot used for the induction cooking surface must be made of metal, have magnetic characteristics and have a sufficient, flat bottom surface.

Here is how to decide if the pot is suitable:

Ensure that the pot bears an inscription stating its suitability for cooking with induction current, or perform the following magnet test:



- **Place a magnet (e.g. a magnet from a magnetic board) close to the base of your cooking pot. If it is strongly attracted then you can use the cooking pot on the induction hob.**

The table below serves as a guide to help you choose the correct cooking utensils:

Suitable Cookware	Unsuitable Cookware
Cookware with magnetic bottom (ferreous).	Pots made of copper, aluminium, heat-resistant glass and other non-metallic pots
Enamel-coated steel pots with thick bases	Pots made of stainless steel without a magnet iron core
Cast-iron pots with enamel-coated bases	Pots that do not sit flat on the hob
Pots made of stainless steel, multi-layered steel, stainless steel ferrite steel or aluminium with special base	Pots with a base diameter of less than 12 cm or more than 26 cm

HINWEIS Please note

► *Using the induction-compatible pots of some manufacturers can lead to the occurrence of noises that are due to the design of these pots.*

VORSICHT Attention

Please also adhere to the following instructions for using suitable cookware:

- ► *Only use pots with an induction-compatible base.*
- ► *The maximum permissible weight of all pots plus its contents* ***must not exceed 6 kg.***
- ► *Be careful when using hollow-walled simmer pots. Pots of this type can boil dry unnoticed. This leads to damage to the pot and hob.*
- ► *Make sure that the bottom of the cookware does not scrape across the surface of the ceramic field, although a scratched surface does not impair the use of the device.*

15.3 Safety Instructions

⚠WARNUNG Warning

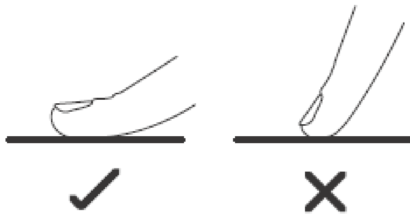
- ► *Do not leave the appliance unattended during operation, so that you can intervene quickly in the event of danger.*
- ► *Do not move the appliance during operation or with hot cookware on the hob.*
- ► *Ensure that the cookware is properly centred on the hob. It must not be positioned on the control panel or on the frame.*
- ► *In order to prevent overheating do not place any aluminium foil or metal panels on the appliance surface.*
- ► *Do not touch the hot surface of the ceramic hob.*
  Although the induction cooker itself does not produce any heat during the cooking process, the temperature of the cookware does heat up the hob.
- ► *Keep the hob and the underside of the pot clean and dry at all times. If liquid gets between the base of the pot and the hob, this liquid can vaporise and the resulting pressure can cause the pot to jump into the air, with a resulting risk of injury.*

HINWEIS

- ► *Switch the appliance off after use. This avoids unnecessary use of energy, and ensures your safety.*
- ► *If the appliance is unused for extended periods of time, we recommend that the appliance be unplugged from the mains.*

15.4 Operating the Appliance

15.4.1 Using the Touch Controls



- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.

15.4.2 Switching Off



The complete appliance is switched off using the **Master On/Standby switch (1)**.

HINWEIS Please note

► *Note that the appliance's fan continues to operate for a while after the appliance has been switched off in order to dissipate the heat that has built up in the appliance.*

15.4.3 Switching On



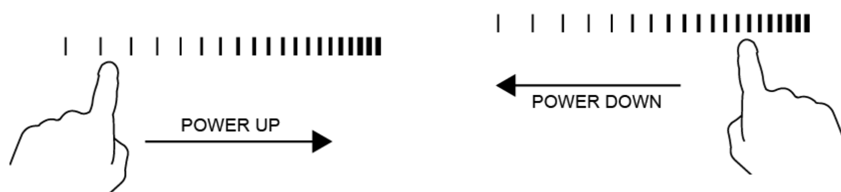
Press the **Master On/Standby switch (1),** the keys light up "- - - -" and an acoustic signal sounds. Now the device is in standby mode.

Place a suitable cooking pot with its contents to be cooked on the centre on the hob (Ø 120 mm - 260 mm).

15.4.4 Power Stage

Press the **selection key +/- (2)** as long as necessary to select the power stage (Indicator lamp showing correct power stage).

With the **+ / - Keys (2) or the Slider (6),** you can change the settings at any time in a range from 1 – 9.

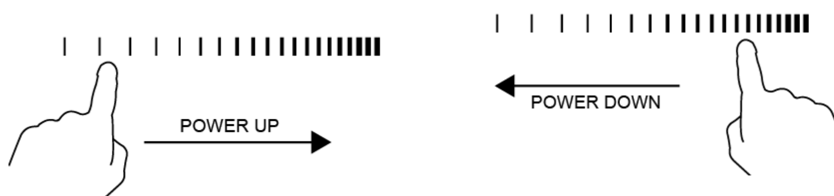


15.4.5 Functions

15.4.6 Temperature Stage

Press the button “F” (5) and select “Temp.”
The indicator lamps An/standby and Temp light up, stage 6 is preset.

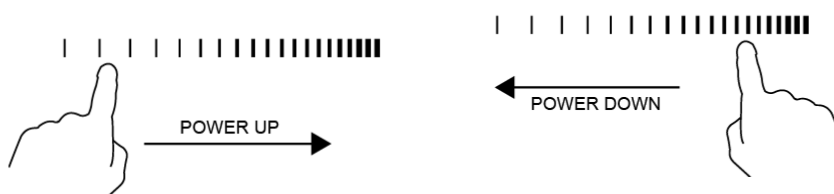
With the **+ / - Keys (2) or the Slider (6),** you can change the settings at any time in a range from 1 – 8.



15.4.7 Power Stage

Press the button “F” (5) and select “Power”
The indicator lamps An/standby and Power light up, stage 4 is preset.

With the **+ / - Keys (2) or the Slider (6),** you can change the settings at any time in a range from 1 – 8.



15.4.8 Keep Warm function:

You can use this function to keep food warm.

Press the button “F” (5) and select “Power”
The indicator lamps An/standby and Power light up.

15.4.9 Timer

After selecting the power level, select the **timer button (3)**.
With the **+ / - keys (2)**, you can now select the operating time in 1-minute intervals (up to max. 180 minutes).

Once the time is up, an acoustic signal sounds and the device automatically goes into shut off mode.

HINWEIS **Please note**

- *During timer operation, you can change the duration at any time with the* ***+ / - keys (2)****. With the memory function of the device, the power stage remain unchanged here.*
- *During the cooking process the power level and timer can be readjusted as you wish.*

15.4.10 Booster

To reach the desired temperature very fast, press directly Booster (4), after selecting the power level. Within the next 30 seconds additional booster power is reached. Afterwards the hob switches back to the pre-selected power level.

For de-activation of booster press again Booster (4) and the hob switches back to the pre-selected power level.

15.4.11 Lock function (children lock key)

Activation of Lock function:

Press the **buton +/- (2) for 3 sec.** until the display shows “Lock”. All keys will be blocked except Master **On/Standby** (1), to avoid mal-operation. After locking, induction hotplates continue to heat in the preset power stage. Also the timer continues counting.

De-activation of Lock function:

Press the **buton +/- (2)** until all keys are free to use again.

16Cleaning and Maintenance

This chapter provides you with important notices with regard to cleaning and maintaining the device. Please observe the notices to prevent damages due to cleaning the device incorrectly and to ensure trouble-free operation.

16.1 Safety information

⚠VORSICHT **Attention**

Please observe the following safety notices, before you commence with cleaning the device:

- *The device must be cleaned and food residues must be removed at regular intervals. If the device is not maintained in a clean condition, this will have a detrimental effect on the service life of the device and can also result in a dangerous condition in the device as well as in the growth of fungus and bacteria.*
- *Switch the device off prior to cleaning it and unplug the plug from the wall power outlet.*
- *The hob can be hot after use. There is a danger of burning! Wait until the appliance has cooled down.*
- *Clean the hob after use as soon as it has cooled down. Extended waiting unnecessarily complicates cleaning and can make it impossible in extreme cases. Excessive accumulations of dirt can even damage the device under certain circumstances.*
- *If dampness penetrates into the device, this can damage the electronic components. Please ensure that no liquid can enter the interior of the device through the ventilation slots.*
- *Do not immerse the appliance, its cables and the plug in water or other liquids, and do not put it in the dishwasher.*
- *Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.*
- *Do not scrape off stubborn dirt with hard items.*

16.2 Cleaning

◆ Ceramic hob, Housing and Operating Panel

Clean the hob, the housing of the device and the operating panel with a soft, slightly damp cloth or a mild detergent. If there are accumulations of dirt, apply white vinegar to the polluted zone.

⚠VORSICHT Attention

- *In order not to damage the plastic components, do not use any solvent-based cleaning detergents such as, for example, petrol.*
- *Do not use any flammable, acidy or alkaline materials or substances near the device, as this may reduce the service life of the device and lead to deflagration when the device is turned on.*

17 Troubleshooting

This chapter provides you with important notices with regard to operating the device. Observe the following notices to avoid dangers and damages:

17.1 Safety notices

⚠VORSICHT Attention

- ► *Only qualified electricians, who have been trained by the manufacturer, may carry out any repairs on electrical equipment.*
- ► *Improperly performed repairs can cause considerable dangers for the user and damages to the device.*

17.2 Causes and rectification of faults

In the event of a fault, an error code will appear in the display; it describes the cause of the fault.

The following table assists in localizing and rectifying minor faults.

Fault		To Rectify
E1 E2 E4 E5 Eb EC	► Das Gerät muss zur Reparatur an den Kundendienst gesendet werden.	
E3 E6 E7 E8	► Gerät abkühlen lassen. Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zu quittieren.	

HINWEIS Please note

► *If error messages continue to be displayed after an extended waiting period or after restarting the appliance, then it must be sent to Customer Service to be examined.*

► *If you are unable to solve the problem with the steps shown above, please contact Customer Service.*

18 Disposal of the Old Device



Old electric and electronic devices frequently still contain valuable materials. However, they also contain damaging substances, which were necessary for their functionality and safety.

If these were put in the non-recyclable waste or were handled incorrectly, they could be detrimental to human health and the environment. Therefore, do not put your old device into the non-recyclable waste under any circumstances.

HINWEIS Please note

- *Utilise the collection point, established in your town, to return and recycle old electric and electronic devices. If necessary, contact your town hall, local refuse collection service or your dealer for information.*
- *Ensure that your old device is stored safely away from children until it is taken away.*

19 Guarantee

We provide a 24 month guarantee for this product, commencing from the date of sale, for faults which are attributable to production or material faults.

Your legal guarantee entitlements in accordance with § 439 ff. BGB-E remain unaffected by this.

The guarantee does not include damages, which were incurred as a result of improper handling or use, as well as malfunctions which only have a minor effect on the function or the value of the device. Consumables, transit damages, inasmuch as we are not responsible for these, as well as damages, which were incurred as a result of any repairs that were not performed by us, are also excluded from the guarantee entitlements.

This device is designed for use in domestic situations and has the appropriate performance levels.

Any use in commercial situations is only covered under the guarantee to the extent that it would be comparable with the stresses of being used in a domestic situation. It is not intended for any additional, commercial use.

In the event of justified complaints, we will repair the faulty device at our discretion or replace it with a trouble-free device.

Any pending faults must be reported within 14 days of delivery.

All further claims are excluded.

To enforce a guarantee claim, please contact us prior to returning the device (always provide us with proof of purchase).

20Technical Data

Device	Induction cooker with 2 hobs for assembly
Name	Inno Slide 2100
Model	MC-STW2009
Item No.:	2215
Mains data	220-240V~ 50/60Hz
Power consumption	2000 Watt
External measurements (W x H x D):	290 x 62 x 360 mm
Net weight	2,5 kg

Mode d'emploi original

Cuiseur à Induction

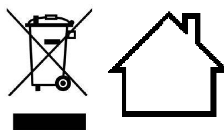
Inno Slide 2100



N°. d'art. 2215







21 Mode d´emploi

21.1 Généralités

Veuillez lire les indications de ce manuel afin de vous familiariser rapidement avec l'appareil et afin de pouvoir utiliser l'ensemble de ses fonctions.

Votre micro-onde vous sera fidèle de nombreuses années si vous l'utilisez et l'entretenez conformément.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir lors de son utilisation.

21.2 Informations relatives à ce manuel

Ce mode d'emploi appartient au plaque chauffante à induction (nommé par la suite l'appareil) et vous donne des indications importantes pour la mise en service, la sécurité, l'utilisation conforme et l'entretien de l'appareil.

Le mode d'emploi doit être en permanence disponible près de l'appareil. Il doit être lu et mis en application par toute personne effectuant :

- sa mise en service,
- son utilisation,
- sa réparation et/ou
- son entretien.

Veuillez conserver ce mode d'emploi, et le transmettre au propriétaire suivant de l'appareil.

21.3 Avertissements de danger

Dans le présent mode d'emploi vous pourrez trouver les avertissements suivants :

⚠GEFAHR Danger

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de situation dangereuse.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner la mort ou des blessures dangereuses.

► *Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de mort ou de blessures graves pour les personnes.*

⚠WARNUNG Attention

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures graves.

► *Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir tout danger de blessures graves.*

⚠VORSICHT Prudence

Ce niveau de risque indique la présence possible d'une situation de danger.

Si cette situation dangereuse n'est pas évitée, elle peut entraîner des blessures légères ou superficielles.

► *Il faut suivre les instructions données dans cet avertissement afin de prévenir les blessures de personnes.*

HINWEIS Remarque

Cette indication est accompagnée d'informations complémentaires pour faciliter l'utilisation de l'appareil.

21.4 Limite de responsabilités

Tous les renseignements techniques, données et instructions d'installation, de fonctionnement et d'entretien contenus dans ce manuel sont parfaitement actuels au moment de la publication et tiennent compte de notre expérience réalisée jusqu'ici et de nos connaissances actuelles en toute bonne foi.
Les indications, illustrations et descriptions contenues dans ce manuel ne peuvent donner lieu à aucun recours.

Le constructeur décline toute responsabilité pour les dommages causés par :

- le non respect du mode d'emploi
- l'utilisation non conforme
- des réparations non professionnelles
- des modifications techniques
- l'utilisation de pièces non autorisées

Les traductions ont été réalisées avec la meilleure fidélité possible. Nous déclinons toute responsabilité pour les erreurs de traduction, même si la traduction a été réalisée par nos soins ou sur notre demande. Seul le texte original en allemand fait force de loi.

21.5 Protection intellectuelle

Cette documentation est protégée par la loi sur la propriété intellectuelle.

Tous droits de reproduction aussi photomécaniques, de multiplication et de diffusion du texte, dans sa totalité ou en partie, au moyen de processus spéciaux (par exemple informatique, sur support électronique ou en réseau), sont réservés à la Sté. Braukmann GmbH.

Modifications techniques et de contenu réservées.

22 Sécurité

Ce chapitre vous indiquera des consignes de sécurité importantes pour l'utilisation de cet appareil.
Cet appareil répond aux directives de sécurité prescrites. Une utilisation non conforme peut toutefois entraîner des dommages sur les personnes et matériels.

22.1 Utilisation conforme

Cet appareil est conçu uniquement pour une utilisation ménagère à l'intérieur de locaux, afin de réchauffer, cuire, griller

des denrées alimentaires. Les récipients de cuisson doits être appropriés pour induction.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme.

⚠WARNUNG Attention

Danger en cas d'utilisation non conforme !

En cas d'usage non conforme et/ou non approprié l'appareil peut devenir une source de danger.

► *Utiliser l'appareil uniquement de façon conforme.*

► *Respecter les procédures décrites dans ce mode d'emploi.*

Tout recours en garantie est supprimé en cas de dommages causés par une utilisation non conforme.

L'utilisateur est entièrement responsable des risques encourus.

22.2 Consignes de sécurités générales

HINWEIS Remarque

Pour une utilisation en toute sécurité de l'appareil veuillez observer les consignes générales de sécurités suivantes :

- ► *Avant son utilisation s'assurer qu'il ne comporte pas de défauts visuels. Ne jamais mettre en marche un appareil détérioré.*
- ► *En cas de dégradation du cordon de raccordement il faut faire installer un nouveau câble par un électricien agréé.*
- ► *Les personnes qui en raison de leurs capacités corporelles, spirituelles ou motrices ne sont pas capables d'utiliser l'appareil seules, peuvent utiliser l'appareil mais uniquement en présence d'une personne responsable.*
- ► *Vous pouvez autoriser les enfants à utiliser l'appareil mais uniquement sous surveillance.*
- ► *Ne laissez pas des entfants jouer avec l´appareil.*
- ► *Pendant son fonctionnement ne pas laisser l'appareil sans surveillance.*
- ► *Les réparations doivent être effectuées uniquement par un professionnel qualifié, formé par le constructeur. Des réparations incorrectes peuvent entraîner de graves dangers pour l'utilisateur.*
- ► *Pendant la période de garantie les réparations doivent être effectuées uniquement par un service après-vente agréé par le constructeur, sinon en cas de dommages le recours en garantie est supprimé.*
- ► *Les pièces défectueuses doivent être remplacées uniquement par des rechanges d'origine. Ces pièces sont seules capables de répondre aux exigences de sécurité.*
- ► *Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.*

22.3 Sources de danger

22.3.1 Danger de champs électromagnétiques

⚠WARNUNG ATTENTION

Les champs électromagnétiques apparaissant pendant le fonctionnement de l'appareil peuvent causer des indispositions.

Respectez les consignes de sécurité suivantes :

- ► *Les personnes à électrosensibilité accrue ne doivent pas se tenir plus longtemps que nécessaire à proximité directe de l'appareil.*
- ► *Les personnes portant un stimulateur cardiaque ou une pompe à médicament implantée doivent en cas de doutes demander conseil à leur médecin en ce qui concerne la sécurité d'utilisation de l'appareil.*
- ► *Ne placer pas d'objets magnétisés comme p. ex. des cartes de crédit, des supports de données ou des cassettes sur ou à proximité directe de l'appareil.*
- ► *Placez le récipient de cuisson au milieu du champ de cuisson. Ainsi, le fond de récipient de cuisson absorbera une grande partie du champ électromagnétique.*
- ► *N'enlevez pas les couvercles de l'appareil.*

22.3.2 Danger de brûlure

⚠WARNUNG ATTENTION

Les aliments à cuire chauffés par cet appareil ainsi que les récipients de cuisson utilisés et la surface de l'appareil elle-même peuvent se réchauffer fortement.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter de vous brûler ou que quelqu'un d'autres ne se brûle :

- ► *Protégez vos mains de la chaleur lors de tous travaux sur l'appareil ou le récipient de cuisson par des gants de protection contre la chaleur ou autre tissus protecteur.*
- ► *Ne mettez pas d'ustensiles de cuisine, couvercles de poêle ou de cuisson, couteaux ou autres objets en métal sur le poste de cuisson. Si l'appareil est mis en marche, ces objets peuvent se chauffer fortement.*
- ► *Ne pas toucher la surface chaude du champ céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.*

22.3.3 Risque d'explosion

WARNUNG ATTENTION

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, un risque d'explosion existe suite à une surpression.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un risque d'explosion :

► *Ne chauffez jamais d'aliments ou de liquides dans des récipients verrouillés comme p. ex. des boîtes de conserve. Par la surpression en résultant, le récipient peut éclater. Une boîte se réchauffe le mieux en l'ouvrant et en la plaçant dans un pot rempli d'eau.*

22.3.4 Danger d'incendie

WARNUNG ATTENTION

En cas d'utilisation non correcte de l'appareil, il existe un danger d'incendie.

Respectez les indications de sécurité suivantes pour éviter un danger d'incendie :

► *Enlevez pendant le fonctionnement tous les objets facilement inflammables (p. ex. produits de nettoyage, aérosols, chiffons, serviettes à vaisselle, etc.) de la proximité directe de l'appareil.*

► *Évitez de surchauffer longtemps huiles et matières grasses. L'huile ou la matière grasse surchauffée peut s'enflammer rapidement.*

► *Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson.*

HINWEIS REMARQUE

En cas de feu sur le poste de cuisson, procéder comme suit :

◆ **Mettez l'appareil hors circuit (mettre le coupe-circuit hors circuit)**

◆ **Étouffez les flammes avec un grand couvercle de récipient de cuisson, une assiette ou une serviette à vaisselle humide. N'ÉTEINDRE EN AUCUN CAS AVEC DE L'EAU !**

◆ **Après avoir éteint la source d'incendie, laisser refroidir le récipient de cuisson et l'appareil et veiller à suffisamment aérer à l'air frais.**

22.3.5 Dangers du courant électrique

⚠GEFAHR Danger

Danger de mort par électrocution !

Danger de mort en cas de contact avec des câbles ou des pièces sous tension !

Pour éviter les risques d'électrocution veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *L'installation et le montage de cet appareil doivent être exécutés uniquement par un professionnel qualifié.*
- ► *En cas de câble de raccordement détérioré il faut faire installer un câble spécial par un spécialiste agréé par le constructeur.*
- ► *Si la surface est endommagée, débrancher l'appareil pour éviter tout risque d'électrocution (mettre le coupe-circuit hors circuit).*
- ► *Ne pas utiliser l'appareil lorsque le câble électrique ou le connecteur sont détériorés, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou qu'il à fait une chute. Pour éviter tout danger le câble électrique doit être échangé par le constructeur ou son service AV ou une personne spécialement qualifiée.*
- ► *N'ouvrez en aucun cas le carter de l'appareil. Danger d'électrocution si l'on touche des raccordements sous tension ou que l'on modifie la construction mécanique ou électrique. D'autre part l'appareil peut connaître des dysfonctionnements.*
- ► *Ne touchez pas l'appareil ni la fiche secteur avec des mains humides.*
- ► *Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.*
- ► *Ne pas introduire d'objets dans les ouvertures de l'appareil. Lors d'un contact avec des éléments sous tension, il existe un danger de choc électrique.*

23 Mise en service

Ce chapitre est consacré à des indications importantes concernant la mise en service de l'appareil. Observez les indications pour éviter les dangers et les détériorations.

23.1 Consignes de sécurité

⚠WARNUNG Attention

Lors de la mise en service de l'appareil peuvent se produire des dommages pour les biens et les personnes !

Pour éviter les dangers veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

► *Ne pas utiliser les matériaux d'emballage pour jouer. Danger d'étouffement.*

23.2 Inventaire et contrôle de transport

Le cuiseur à Induction Inno Slide 2100 est livré de façon standard avec les composants suivants :

- Le cuiseur à Induction Inno Slide 2100
- Mode d'emploi

HINWEIS Remarque

► *Vérifier l'intégralité de la livraison et les éventuels défauts visuels.*

► *En cas de livraison incomplète ou de dégâts en raison d'un emballage insuffisant ou du transport veuillez en avertir immédiatement l'expéditeur, l'assurance et le livreur.*

23.3 Déballage

Pour déballer l'appareil retirer l'appareil du carton et éliminez les matériaux d'emballage.

23.4 Elimination des emballages



L'emballage protège l'appareil contre les dégâts de transport. Les matériaux d'emballage ont été choisis selon des critères environnementaux et de techniques d'élimination, c'est pourquoi ils sont recyclables.

Le retour des emballages dans le circuit des matières épargne les matières premières et restreint le volume des déchets.

Eliminez les emballages inutiles dans les points de collecte destinés au système de recyclage avec le logo «Point vert».

HINWEIS Remarque

► *Veuillez si possible conserver l'emballage original pendant la durée de la garantie de l'appareil afin de pouvoir emballer correctement l'appareil en cas de recours en garantie.*

23.5 Mise en place

23.5.1 Exigences pour l'emplacement d'utilisation

Pour un fonctionnement sûr et sans problème de l'appareil, son emplacement d'utilisation doit être choisi selon les critères suivants :

- L'appareil doit être établi sur un support ferme, plan, horizontal et réfractaire avec une force portante suffisante pour l'appareil et les aliments à cuire, conformément au poids d'aliment le plus lourd envisageable.
- La table d'induction ne doit pas être mise en service sur un support contenant de l'acier ou du fer car celui-ci peut se chauffer fortement.
- Choisissez le lieu d'établissement de telle sorte que les enfants ne puissent pas atteindre la surface chaude de l'appareil.
- L'appareil n'est pas prévu pour un montage encastré.
- Ne disposez pas l'appareil dans un environnement chaud, mouillé ou très humide ou à proximité de matériaux inflammables.
- Ne positionnez pas la table d'induction à proximité d'appareils et d'objets qui réagissent aux champs magnétiques (p. ex. : radio, téléviseurs, enregistreurs de cassette, etc.).
- L'appareil nécessite une ventilation suffisante pour un fonctionnement correct. Laissez lors de l'établissement 10 cm d'espace libre sur tous les côtés.
- L'air froid est aspiré en dessous de l'appareil. Ne couvrez pas les ouvertures de l'appareil et ne les bouchez pas.
- La prise de courant doit être facilement accessible, de sorte à pouvoir débrancher facilement le câble en cas d'urgence.
- L'installation et le montage de cet appareil sur des emplacements mobiles (par exemple un bateau) doivent être exécutés uniquement par des entreprises / personnes professionnels qui garantissent les exigences de sécurité d'utilisation de cet appareil.

23.5.2 Prévention des interférences radio

L'appareil peut engendrer des dérangements pour radios, téléviseurs ou appareils semblables.

Les dérangements peuvent être éliminés ou réduits par les mesures suivantes :

- Placez la radio ou le téléviseur etc. dans la mesure du possible loin de l'appareil.
- Connectez l'appareil à une autre prise, de façon à utiliser des circuits différents pour l'appareil et le récepteur dérangé.

Utilisez une antenne dûment installée pour le récepteur pour garantir une bonne réception.

23.6 Raccordement électrique

Pour une utilisation de l'appareil sûre et sans panne, il faut observer les indications suivantes pour le raccordement électrique :

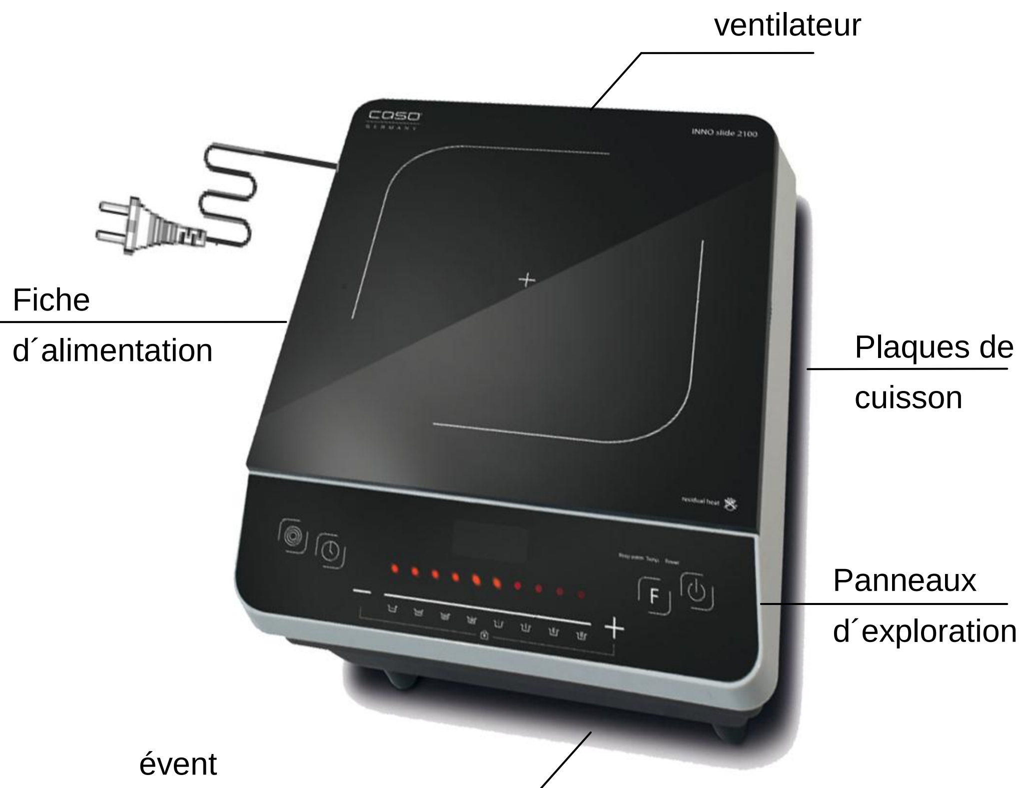
- Avant de brancher l'appareil il faut comparer les données de raccordement (tension et fréquence) de la plaque signalétique avec celles de votre réseau. Ces données doivent correspondre, afin de ne pas exposer l'appareil à des dégradations.
  En cas de doute renseignez-vous auprès d'un électricien.
- La prise de réseau doit être protégée par une protection de 16A.
- Le branchement de l'appareil doit être raccordé au réseau électrique par un câble d'un maximum de 3 mètres avec des conducteurs d'une section de 1,5 mm². Il est interdit d'utiliser des multiprises ou des barrettes de prises multiples en raison des dangers potentiels.
- Assurez-vous que le câble électrique est en parfait état et qu'il n'est pas disposé sous le four ou des surfaces chaudes ou des bords coupants.

La sécurité électrique de l'appareil est garantie uniquement lorsqu'il est raccordé à un circuit électrique avec un système de protection installé en toute conformité. Il est interdit de l'utiliser avec une prise non protégée. En cas de doute faites vérifier l'ensemble de l'installation électrique par un électricien.
Le constructeur ne peut pas être tenu responsable pour les dégâts causés par un conducteur de masse absent ou interrompu.

24 Structure et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la structure et le fonctionnement de l'appareil.

24.1 Vue d'ensemble



24.1.1 Affichages sur l'appareil



«Chaleur rémanente»

Cet affichage et l´affichage « H » sert à avertir que la table céramique est encore chaude. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson mais la température des récipients de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson ! Respectez les indications de sécurité suivantes pour ne pas vous brûler sur l'appareil chaud :

⚠VORSICHT ATTENTION

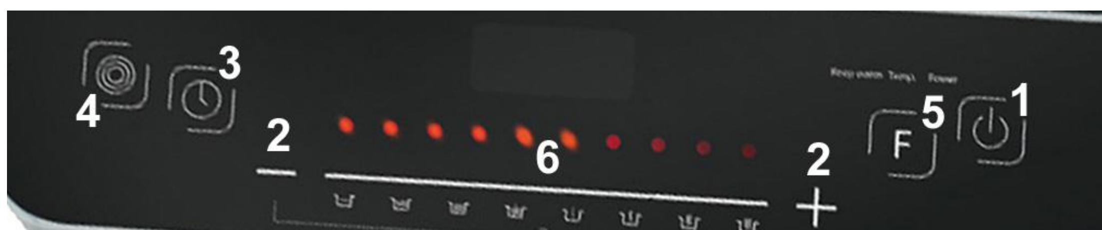
Danger de brûlure sur la surface chaude !

► *Ne pas toucher la surface du champ de céramique tant qu'elle est chaude (« H » sur display)..*

► *Ne pas déposer d'objets sur le champ de céramique chaud.*

24.2 Eléments de commande et d'affichage

24.2.1 Panneaux d'exploitation



1. Interrupteur principal On/Standby
2. Touches de sélection des niveaux de puissance (+ et -) et pour régler le timer.
3. Touche de sélection pour la minuterie
4. Booster
5. Fonction : Mode de temperature et de puissance, maintien au chaud
6. Slide réglage

24.2.2 Signaux sonores

L'appareil émet un signal acoustique après la mise sous tension et en cas de panne.

24.2.3 Protection de surchauffe

L'appareil est équipé d’une protection de surchauffe.

Si la température de l'appareil dépasse la limite critique, un signal acoustique retentit. Pour des raisons de sécurité, l'appareil interrompt l’arrivée de courant.

Après la phase de refroidissement l'appareil peut être éteint et remis en marche.

HINWEIS Remarque

► *Ne jamais placer de casserole ou de marmite vide sur la zone de cuisson. Le fait de mettre à chauffer une casserole ou une poêle vide active la fonction anti surchauffe et l'appareil s'éteint alors automatiquement.*

24.2.4 Arrêt automatique

L'appareil est équipé d'un arrêt automatique.

Si vous oubliéz d'arrêter l'appareil, l'alimentation est coupé pour des raisons de sécurité. Les délais d'arrêt varient selon le niveau de puissance sélectionné:

Niveau de puissance	Arrêt automatique après
1~8	2 heures

Lorsque vous retirez la casserole de la plaque, l'alimentation électrique est coupée immédiatement après le signal sonore.

24.2.5 Plaque signalétique

La plaque signalétique indiquant les données de raccordement et de puissance se trouve à l'arrière de l'appareil.

25 Commande et fonctionnement

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la commande de l'appareil. Pour éviter tout risque et dégradations veuillez observer les indications.

⚠WARNUNG Attention

► *Pendant son fonctionnement ne pas l'laisser l'appareil sans surveillance, afin de pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.*

25.1 Mode de fonctionnement et avantages des postes de cuisson à induction

Avec un champ de cuisson à induction, la chaleur n'est pas transférée par le récipient de cuisson d'un élément de chauffage aux aliments à cuire, mais la chaleur nécessaire est produite directement dans le récipient de cuisson par induction électrique.

Une bobine d'induction au-dessous de la table de cuisson de céramique en verre produit un champ électromagnétique alternatif qui traverse la plaques de cuisson vitrocéramique et induit dans le fond des récipients de cuisson l'électricité produisant la chaleur.

Avantages du champ de cuisson à induction

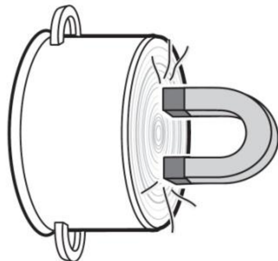
- Cuire économiquement par transfert d'énergie direct sur le récipient de cuisson.
- Sécurité accrue car l'énergie n'est transférée que si un récipient de cuisson est posé sur la plaque.
- Transfert d'énergie entre la zone de cuisson à induction et le fond du récipient de cuisson avec un degré d'efficacité élevé.
- Vitesse de réchauffement élevée.
- Danger de brûlure faible car la table de cuisson n'est réchauffée que par le fond du récipient de cuisson.
- Les aliments qui débordent pendant la cuisson ne brûlent plus.
- Réglage rapide et précis de l'utilisation d'énergie.

25.2 Notices explicatives concernant les récipients de cuisson

Le récipient de cuisson utilisé pour la table de cuisson à induction doit être en métal, posséder des propriétés magnétiques et une surface de fond suffisante et plate.

Vous pouvez constater la qualification du récipient de la façon suivante:

Assurez-vous que le récipient porte une étiquette de qualification pour cuisson à induction ou mettez en oeuvre un d'aimant de la façon suivante:



- **Mettez un aimant (p. ex. un aimant de fixation sur panneau magnétique) contre le fond de votre récipient de cuisson. S'il est fortement attiré, vous pouvez utiliser le récipient de cuisson sur la table de cuisson à induction.**

Le tableau suivant sert d'exemple de sélection des récipients de cuisson corrects :

Récipients de cuisson appropriés	Récipients de cuisson inadéquats
Récipients acev un fond magnétique (ferreux)	Récipients en cuivre, aluminium, verre réfractaire et autres récipients non métalliques
Récipients en acier émaillés à fond épais	Récipients en acier inoxydable sans noyau de fer magnétique
Récipients en fonte à fond émaillé	Récipients qui n'ont pas de fond plat sur le champ de cuisson
Récipients en acier inoxydable multicouches, ferrite inoxydable et/ou aluminium à fond spécial	Récipients avec un diamètre de fond inférieur à 12 cm où plus que 26 cm

HINWEIS REMARQUE

► *Lors de l'utilisation de récipient de cuisson appropriés à une cuisson par induction de certains fabricants, des bruits dus à la conception de ces récipients de cuisson peuvent se manifester.*

VORSICHT ATTENTION

Respectez aussi les indications suivantes visant l'utilisation de récipients de cuisson appropriés :

- *N'utilisez que des récipients de cuisson avec fond approprié à une cuisson par induction.*
- *Le poids maximum admis de récipients de cuissons avec contenu ne doit pas **dépasser 6 kg** totalement.*
- *Attention en cas d'utilisation de récipients de cuisson à double paroi. Ces récipients de cuisson peuvent se vider du liquide qu'ils contiennent pendant la cuisson sans que l'on s'en aperçoive. Cela conduit à endommager le récipient de cuisson et le champ de cuisson.*
- *Assurez-vous que le fond de la marmite n'érafle pas la surface de la zone vitrocéramique, bien que d'éventuelles griffures superficielles ne portent pas préjudice au bon fonctionnement de l'appareil.*

25.3 Affichages de sécurité

⚠WARNUNG ATTENTION

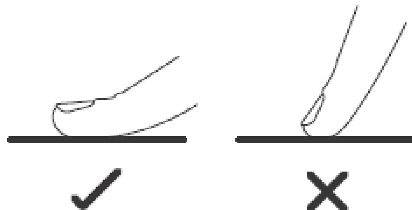
- *Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant le fonctionnement, pour pouvoir intervenir rapidement en cas de danger.*
- *Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement ou avec un récipient de cuisson chaud sur le poste de cuisson.*
- *Veillez à ce que le récipient de cuisson soit positionné au milieu du champ de cuisson. Il ne doit pas être déposé ni sur le champ de contrôle, ni sur le cadre.*
- *Ne placer aucune feuille d'aluminium ou assiette métallique sur la surface de l'appareil pour éviter une surchauffe.*
- *Ne pas toucher la surface chaude du champ de céramique. La table d'induction elle-même ne développe pas de chaleur pendant le processus de cuisson. La température du récipient de cuisson réchauffe toutefois le poste de cuisson.*
- *Tenez le poste de cuisson et le fond de récipient de cuisson toujours secs et propres. Si un liquide s'infiltre entre le fond de récipient de cuisson et le poste de cuisson, ce liquide peut s'évaporer rapidement et soulever brutalement le récipient de cuisson. Risque de blessure.*

HINWEIS REMARQUE

- *Mettez l'appareil hors circuit après utilisation. Ainsi, vous évitez une consommation d'énergie inutile et garantissez votre sécurité.*

25.4 Fonctionnement de l'appareil

25.4.1 Utilisation des touches de commande



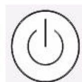
• Les touches réagissent au contact et vous n’avez donc pas besoin d’appuyer dessus.

• Utilisez le gras de votre doigt, pas la pointe.

• Vous entendrez un bip chaque fois qu’un contact tactile est enregistré.

• Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres et qu’aucun objet (comme un ustensile ou un torchon) ne les couvre. Même une mince pellicule d’eau rend les touches difficiles à actionner.

25.4.2 Arrêt

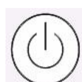


L'appareil complet est arrêté au moyen de **l'interrupteur principal On/Stand-by (1)**.

HINWEIS REMARQUE

► *Notez que la soufflante de l'appareil continue de fonctionner un certain temps après l'arrêt pour évacuer la chaleur interne.*

25.4.3 Marche



Pour faire fonctionner l'appareil en toute sécurité, veuillez respecter les instructions indiquées ci-dessous:

Mettez l'appareil en marche à l'aide de **l'interrupteur On/Stand-by (1).** Un signal sonore retentit, et « - - - - » s'illuminent brièvement. L'appareil est alors en mode d'attente.

Placez un récipient de cuisson approprié sur le point de cuisson (Ø 120 mm - 260 mm) en centrant le contenu.

25.4.4 Utilisation de les fonctions

25.4.5 Mode de temperature

Pour sélectionner le mode de temperature, appuyez sur la **touche « F » (5) et sélectionnez « Temp. »**

L’indicateur « An/Standby » et « Temp. » affiche, la temperature 4 et prérégler.

Vous pouvez choisir entre les niveaux de temperature 1 à 8.

Appuyez sur la **touche de sélection +/- (2)** ou utilisez le réglage slide (6).

25.4.6 Mode de puissance

Pour sélectionner le mode de puissance, appuyez sur la **touche** « F » (5) et sélectionnez « Power »

L’indicateur « An/Standby » et « Power. » affiche, la puissance 6 et prérégler.

Vous pouvez choisir entre les niveaux de puissance 1 à 8.

Appuyez sur la touche de sélection +/- (2) ou utilisez le réglage slide (6).

25.4.7 Fonction maintien au chaud

Vous pouvez utiliser cette fonction pour garder votre plat chaud.

Pour sélectionner le mode de puissance, appuyez sur **la touche « F » (5) et sélectionnez « Power »**

L’indicateur « An/Standby » et « Power. » affiche.

25.4.8 Minuterie

Après avoir sélectionné le niveau de puissance, appuyez sur la **touche timer (3)** jusqu'à ce que l'affichage s'allume.

À l'aide des **touches + ou – (2)**, le temps peut être réglé en incréments d'une minute (jusqu'à 180 minutes maximum).

Quand le temps préréglé s'est écoulé, un signal sonore retentit et l'appareil ou la plaque de cuisson retourne en mode d'attente.

HINWEIS REMARQUE

► *Lors du fonctionnement de la minuterie, vous pouvez régler la temporisation comme vous voulez à l'aide des* ***touches +/-****. Grace à la fonction de mémoire, le réglage du niveau de puissance reste inaltéré.*

► *Au cours de la cuisson, le niveau de puissance peut être réglé à volonté. La minuterie peut également être réglée à nouveau suivant vos besoins.*

25.4.9 Booster

Pour atteindre très rapidement la température souhaitée après avoir réglé le niveau de puissance actionnez directement le **booster (4). U**ne puissance de booster est atteinte durant 30 secondes. Après ce délai, la zone de cuisson retourne au niveau de puissance préréglé.

Pour désactiver le booster, appuyez à nouveaux sur **Booster (4).** La zone de cuisson retourne au niveau de puissance préréglé.

25.4.10 Sécurité enfant

La fonction de sécurité enfant empêche qu'un
enfant puisse accidentellement mettre l'appareil en marche ou altérer le réglage des touches.

Activation de la sécurité enfant:
Appuyez sur la **touche de sélection +/- (2)** jusqu'à ce que l'affichage de minuterie indique « Lock ». Lorsque le verrouillage est enclenché, toutes les touches sauf le contacteur principal On/Stand-by (1) sont désactivées. Les plaques de cuisson continuent de chauffer suivant les niveaux de puissance sélectionnés préalablement.

Désactivation de la sécurité enfant:
Appuyez sur la **touche de sélection +/- (2)** jusqu'à ce que l'affichage de fonction soit éteint.

26 Nettoyage et entretien

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur le nettoyage et l'entretien de l'appareil. Pour éviter la dégradation de l'appareil par un nettoyage incorrect et pour son bon fonctionnement veuillez observer les conseils ci-dessous.

26.1 Consignes de sécurité

⚠VORSICHT Prudence

Avant de commencer le nettoyage de l'appareil veuillez observer les consignes de sécurité suivantes :

- ► *La plaque chauffante à induction doit être régulièrement nettoyé et il faut éliminer les restes d'aliments cuits. Si l'appareil n'est pas maintenu dans un état permanent de propreté, cela a des effets négatifs sur sa durée de vie et peut rendre l'appareil dangereux et provoquer l'apparition de moisissures et d'attaques bactériennes.*
- ► *Avant le nettoyage arrêter l'appareil et retirer le connecteur de la prise murale.*
- ► *Après son utilisation la table d´induction est chaude. Attention, risques de brulures ! Attendre que l'appareil soit froid.*
- ► *Nettoyer l'appareil après utilisation quand le four est refroidi. Ne pas attendre trop longtemps car cela rend le nettoyage plus difficile, et éventuellement impossible. Un encrassement trop important peut le cas échéant dégrader l'appareil.*
- ► *La pénétration d'humidité dans l'appareil peut détériorer les composants électroniques. Faire attention qu'aucun liquide ne pénètre à l'intérieur de l'appareil par les ouvertures de ventilation.*
- ► *Ne pas laver en lave-vaisselle ni mettre l'appareil dans l'eau ou d'autres liquides.*
- ► *Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.*
- ► *Ne pas gratter les salissures résistantes avec des objets acérés.*

26.2 Nettoyage

◆ **La table d´induction, Boîte de l'appareil et champ de commande**

Nettoyer la table d´induction, le boîte de l´appareil et le champ de commande à l'aide d'un chiffon doux humidifié. En cas d'encrassements coriaces, vous pouvez utiliser un peu de vinaigre de vin blanc.

VORSICHT Prudence

- ▶ *Ne pas utiliser de produits nettoyants agressifs ou abrasifs et aucun solvant.*

27 Réparation des pannes

Ce chapitre est consacré à des indications importantes sur la localisation des pannes et leur réparation. Pour éviter les dangers et les dégradations il faut observer les indications.

27.1 Consignes de sécurité

VORSICHT Prudence

- ▶ *Les réparations sur les appareils électriques doivent être effectuées uniquement par des spécialistes agréés par le constructeur.*
- ▶ *Les réparations non professionnelles peuvent provoquer de graves dangers pour l'utilisateur et des dégâts sur l'appareil.*

27.2 Causes de pannes et réparation

En cas d'incident l'écran affiche un code d'erreur qui décrit l'origine de l'incident.

Le tableau suivant vous assiste lors de la localisation et de la réparation de dérangements mineurs.

Erreur	Correction
E1 E2 E4 E5 Eb EC	▶ L'appareil doit être envoyé au service après-vente pour la remise en état.
E3 E6 E7 E8	▶ Laissez l'appareil refroidir. Mettez l'appareil sur « arrêt » puis sur « marche » pour acquitter l'erreur.

HINWEIS REMARQUE

- ▶ *Si après une attente prolongée et remise en fonction de l'appareil, des signalisations de pannes devaient toujours apparaître, l'appareil doit alors être envoyé pour contrôle au service après vente.*
- ▶ *Si vous ne pouvez pas résoudre le problème à l'aide du tableau ci-dessus, adressez-vous au service après vente.*

28 Elimination des appareils usés



Les appareils électriques et électroniques contiennent de nombreux matériaux recyclables. Mais ils contiennent également des produits nocifs qui sont indispensables au fonctionnement et à la sécurité.

Ces derniers peuvent être nocifs pour les personnes ou pour l'environnement en cas d'élimination dans les ordures ménagères ou de traitement incorrect. Ne jamais jeter les anciens appareils avec les ordures ménagères.

HINWEIS Remarque

- *Portez les vieux appareils électriques et électroniques dans les points de collecte et de recyclage près de chez vous. Le cas échéant informez-vous auprès de la mairie, des services des ordures ou de votre concessionnaire.*
- *Assurez-vous que votre ancien appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à son transport définitif.*

29 Garantie

Sur ce produit nous accordons une garantie de 24 mois à partir de la date d'achat pour les manques et les défauts de fabrication ou de matériaux.Vous conserver entièrement vos droits de garantie légale accordés par le §439 et suivants BGB-E.

La garantie ne concerne pas les dégâts causés par une utilisation ou une manipulation non conforme, ainsi que les défauts qui n'influencent que faiblement le fonctionnement ou la valeur de l'appareil. D'autre part ne sont pas garantis également les pièces d'usure, les dommages de transport dans la mesure où ils ne sont pas sous notre responsabilité, ainsi que les dommages occasionnés par des réparations qui n'ont pas été effectuées par nos soins.

La construction et la puissance de cet appareil sont conçues pour un usage ménager privé.

Un éventuel usage commercial reste couvert par la garantie dans la mesure où cette utilisation ne dépasse pas le cadre des contraintes d'un usage privé. L'appareil n'est pas prévu pour un usage commercial plus intensif.

En cas de recours en garantie justifié nous déciderons de réparer l'appareil ou de le remplacer par un appareil sans défaut.

Les manques doivent être signalés dans un délai de 14 jours après livraison. Tout autre recours est sans objet.

Pour tout recours en garantie nous vous prions d'entrer en contact avec nos services avant de nous retourner l'appareil (toujours avec le bon d'achat!).

30 Caractéristiques techniques

Appareil	Cuiseur à induction avec 2 plaques de cuisson pour montage
Nom	Inno Slide 2100
Modèle	MC-STW2009
N°. d'article	2215
Données de raccordement	220-240V~ 50/60Hz
Puissance consommée	2000 Watt
Dimensions externes (l/h/p)	290 x 62 x 360 mm
Poids net	2,5 kg

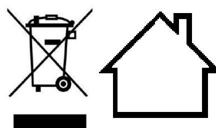
Istruzioni d’uso originali

Cucina a induzione Inno Slide 2100



Articolo-N. 2215



31 Istruzione d´uso

31.1 In generale

Legga le informazioni qui contenute, affinché acquisti rapidamente familiarità con il suo apparecchio e affinché possa utilizzare appieno le sue funzioni.

Il Suo forno a microonde Le renderà un buon servizio per molti anni, se lo tratterà e lo curerà in modo adeguato.

Ci auguriamo che il suo utilizzo Le procuri molta gioia.

31.2 Informazioni su queste istruzioni d’uso

Queste istruzioni d’uso sono una componente del fornello a Induzione blu eone (di seguito chiamato l’apparecchio) e Le fornirà importanti indicazioni per la messa in funzione, la sicurezza, un utilizzo conforme alle disposizioni e per la cura dell’apparecchio.

Le istruzioni d'uso devono trovarsi sempre nelle vicinanze dell’apparecchio. Dovranno essere lette ed utilizzate da qualsiasi persona, incaricata con la:

- messa in funzione,
- l’utilizzo,
- l'eliminazione di malfunzionamenti e/o
- la pulizia

dell’apparecchio.

Conservi queste istruzioni d'uso e le passi insieme all’apparecchio al successivo proprietario.

31.3 Indicazioni d’avvertenza

Nelle presenti istruzioni d’uso vengono utilizzate le seguenti indicazioni d’avvertenza:

⚠GEFAHR Pericolo

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo imminente.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze saranno la morte o gravi lesioni.

► *Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il pericolo di morte o gravi lesioni di persone.*

⚠WARNUNG Avviso

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere la morte o gravi lesioni.

► *Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.*

⚠VORSICHT Attenzione

Un’indicazione d'avvertimento di questo livello di pericolo contrassegna una situazione di pericolo potenziale.

Se tale situazione pericolosa non viene evitata, le conseguenze potranno essere lesioni leggere o di media entità.

► *Osservare le indicazioni in queste avvertenze, per evitare il lesioni di persone.*

HINWEIS Indicazione

Un indicazione contrassegna inoltre delle informazioni, che facilitano l’utilizzo della macchina.

31.4 Limitazione della responsabilità

Tutte le informazioni tecniche, tutti i dati e le indicazioni per l’installazione, il funzionamento e la cura, contenute in queste istruzioni d’uso, corrispondono all’ultimo stato dell’arte al momento della messa in stampa e sono forniti in considerazione delle nostre attuali esperienze e conoscenze, secondo scienza e coscienza.
Dalle indicazioni, le figure e le descrizioni in queste istruzioni d’uso non possono derivare pretese di nessun tipo.

Il produttore non assume alcuna responsabilità per danni dovuti:

- Alla mancata osservanza delle istruzioni d’uso
- All’utilizzo non conforme alle disposizioni
- A riparazioni inadeguate
- A modifiche tecniche
- All’utilizzo di pezzi di ricambio non autorizzati

Le traduzioni avvengono secondo scienza e coscienza. Non assumiamo alcuna responsabilità per errori nella traduzione, nemmeno in quei casi in cui la traduzione è stata effettuata da noi o su nostro incarico. Soltanto il testo originale in tedesco sarà vincolante.

31.5 Tutela dei diritti d’autore

Questo documento è coperto dalla tutela per i diritti d’autore.

La Braukmann GmbH si riserva tutti i diritti, anche quelli della riproduzione fotomeccanica, della riproduzione e diffusione mediante particolari procedure (per esempio mediante l'elaborazione dati, supporto dati e reti di dati) anche parziale.

Ci si riserva il diritto di effettuare modifiche tecniche e nel contenuto.

32 Sicurezza

In questo capitolo riceverà importanti indicazioni sulla sicurezza nell’utilizzo dell’apparecchio.
Questo apparecchio corrisponde alle disposizioni di sicurezza prescritte. Un utilizzo inadeguato può però provocare danni a persone e cose.

32.1 Utilizzo conforme alle disposizioni

Questo apparecchio è previsto solo per l’utilizzo in un ambiente domestico, al chiuso per riscaldare, cuocere, grigliare prodotti alimentari.

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura deve essere adatte ad induzione.

Un altro utilizzo o un utilizzo che vada oltre a ciò è da considerarsi inadeguato.

⚠WARNUNG Avviso

Pericolo per un utilizzo non conforme alle disposizioni!

Dall’apparecchio possono derivare pericoli, nel caso di un utilizzo non conforme alle disposizioni e/o nel caso di un utilizzo differente.

► *Utilizzare l’apparecchio esclusivamente in conformità alle disposizioni.*

► *Rispettare le procedure descritte in queste istruzioni d’uso.*

Pretese di qualsiasi genere, per danni dovuti ad un utilizzo non conforme alle disposizioni, sono escluse.

L'utilizzo avviene a rischio esclusivo dell'operatore.

32.2 Indicazioni generali di sicurezza

HINWEIS **Indicazione**

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza per un utilizzo sicuro dell'apparecchio:

- ► *Controlli prima dell'utilizzo, che l'apparecchio non presenti danni esterni. Non metta in funzione un apparecchio danneggiato.*
- ► *In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un nuovo cavo di connessione da un tecnico autorizzato.*
- ► *Persone che a causa delle loro capacità fisiche, mentali o motoriche non dovessero essere in grado di utilizzare l'apparecchio in modo sicuro, dovranno utilizzare l'apparecchio soltanto sotto la supervisione o l'indicazione di una persona responsabile.*
- ► *Consenta l'utilizzo dell'apparecchio ai bambini solo se sono supervisionati.*
- ► *Non lasciare l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento.*
- ► *Riparazioni dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato e qualificato, addestrato dal produttore. Con riparazioni inadeguate possono verificarsi pericoli per l'utilizzatore.*
- ► *Una riparazione dell'apparecchio durante il periodo di garanzia dovrà essere effettuata soltanto da un servizio Clienti autorizzato dal produttore, altrimenti decade ogni diritto di garanzia per danni che ne conseguono.*
- ► *Componenti difettosi dovranno essere sostituiti soltanto da pezzi di ricambio originali. Solo con questi pezzi vi è la garanzia, che i requisiti di sicurezza siano soddisfatti.*
- ► *Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.*

32.3 Fonti di pericolo

32.3.1 Pericolo dovuto a campo elettromagnetico

⚠WARNUNG Avviso

A causa dei campi elettromagnetici prodotti dall’apparecchio durante il funzionamento, possono verificarsi malfunzionamenti.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza:

- ► *Persone con una elevata sensibilità elettrica non dovranno passare troppo tempo nelle vicinanze dell’apparecchio, se non ne sussiste la necessità.*
- ► *Persone con pace-maker o con una pompa per medicinali impiantata, dovranno interpellare il loro medico, se non sono sicuri sull'assenza di rischi nell’utilizzo dell'apparecchio.*
- ► *Non posizioni oggetti magnetici, come per esempio carte di credito, supporti di dati o cassette sull’apparecchio o nelle sue immediate vicinanze.*
- ► *Posizioni le stoviglie per la cottura sul centro della postazione di cottura. In questo modo il fondo della pentola scherma al meglio il campo elettromagnetico.*
- ► *Non tolga le coperture dall'apparecchio.*

32.3.2 Pericolo di ustioni

⚠WARNUNG Avviso

Il preparato da cuocere cotto all'interno dell'apparecchio e le stoviglie utilizzate per la cottura, così come le superfici dell'apparecchio possono scaldarsi molto.

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, per non scottare se stessi o altri:

- ► *Protegga le sue mani durante qualsiasi tipo di lavoro sull’apparecchio o sulle stoviglie roventi, mediante guanti e presine isolanti o simili.*
- ► *Non posizioni utensili da cucina, coperchi per la cottura o delle padelle, coltelli o altri oggetti in metallo sulla postazione di cottura. Quando l’apparecchio viene acceso, gli oggetti possono scaldarsi notevolmente.*
- ► *Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.*

32.3.3 Pericolo d'esplosione

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inadeguato dell'apparecchio, sussiste pericolo d'esplosione mediante la formazione di sovrappressione.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'esplosione:

► *Non riscaldi mai cibi o liquidi in contenitori chiusi come per esempio scatole di conserva. Il contenitore può esplodere a causa della sovrappressione, che viene a crearsi. Una scatola di conserva la si scalda preferibilmente, aprendola e posizionandola in una pentola riempita con un po' d'acqua.*

32.3.4 Pericolo d'incendio

WARNUNG Avviso

In caso di utilizzo inappropriato dell'apparecchio sussiste il pericolo d'incendi.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo d'incendio:

► *Durante il funzionamento tolga tutti gli oggetti facilmente infiammabili (per esempio detersivi, bombolette spray, presine, canovacci, ecc.) dalla zona intorno all'apparecchio.*

► *Eviti un surriscaldamento prolungato di oli e grassi. Oli o grassi surriscaldati possono infiammarsi rapidamente.*

► *Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura.*

HINWEIS Indicazione

Se dovesse scoppiare un incendio sulla postazione di cottura, si proceda nel seguente modo:

◆ **Spenga l'apparecchio (far scattare il salvavita)**

◆ **Soffochi le fiamme con una grossa presina, un piatto o con un canovaccio bagnato.**
ASSOLUTAMENTE NON SPEGNERE CON L'ACQUA!

◆ **Una volta che il focolaio è stato spento, si lascino raffreddare le stoviglie e l'apparecchio e ci si assicuri che vi sia una sufficiente aerazione.**

32.3.5 Pericolo dovuto a corrente elettrica

⚠GEFAHR Pericolo

Pericolo di vita dovuto a corrente elettrica!

In caso di contatto con cavi o componenti sotto tensione, sussiste pericolo di vita.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare il pericolo dovuto alla corrente elettrica:

► *Il montaggio di questo apparecchio dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate.*

► *In caso di danni dei cavi di connessione, sarà necessario far installare un cavo di connessione speciale da un tecnico autorizzato dal produttore.*

► *Se la superficie è danneggiata, far scattare il salvavita per evitare la possibilità di scossa elettrica.*

► *Non azioni l'apparecchio, quando il suo cavo elettrico o la sua spina sono danneggiati, se non lavora in modo adeguato o se è danneggiato o è stato fatto cadere. Quando il cavo elettrico è danneggiato, dovrà essere sostituito dal produttore o dalla sua agenzia di servizio o da una persona simile, qualificata, per evitare pericoli.*

► *Non apra in nessun caso il contenitore dell'apparecchio. Se si toccano connessioni sotto tensione e se viene modificata la struttura elettrica e meccanica, sussiste il pericolo di scossa elettrica. Inoltre possono verificarsi malfunzionamenti dell'apparecchio.*

► *Non tocchi l'apparecchio e la spina con mani bagnate.*

► *Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.*

► *Non introdurre oggetti nelle aperture dell'apparecchio. In caso di contatto con connettori sotto tensione, sussiste il pericolo di scossa elettrica.*

33 Messa in funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla messa in funzione dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

33.1 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

Con la messa in funzione dell’apparecchio possono verificarsi lesioni a persone e danni alle cose!

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza per evitare i pericoli:

► *Materiali d’imballaggio non dovranno essere utilizzati come giocattoli. Sussiste il pericolo di soffocamento.*

33.2 Insieme della fornitura ed ispezione trasporto

Il Inno Slide 2100 viene fornito standard con le seguenti componenti:

- Cucina a induzione
- Istruzioni d’uso

HINWEIS Indicazione

► *Controlli che la fornitura sia completa e non presenti danni visibili.*

► *Segnali immediatamente al spedizioniere, all’assicurazione e al fornitore una fornitura incompleta o danni dovuti ad un imballaggio insufficiente o al trasporto.*

33.3 Disimballaggio

Per il disimballaggio dell’apparecchio, estragga l’apparecchio dal cartone e tolga il materiale d'imballaggio.

33.4 Smaltimento dell’involucro



L’involucro protegge l’apparecchio da danni dovuti al trasporto. I materiali per l'imballaggio sono stati selezionati in considerazione dell'ambiente e della tecnica di smaltimento e sono quindi riciclabili.

Ricondurre l’imballaggio nel circuito materiali permette di risparmiare sulle materie prime e riduce la produzione di rifiuti. Smaltisca i materiali per l'imballaggio, che non sono più

necessari, nei punti di raccolta presso le “aree ecologiche” per il sistema di riciclo.

HINWEIS Indicazione

► *Conservi, se possibile, l'imballaggio originale durante il periodo di garanzia, per poter reimballare adeguatamente l’apparecchio, in caso di necessità.*

33.5 Posizionamento

33.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l’apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).
- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Durante il posizionamento lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

33.5.2 A scanso di malfunzionamenti

A causa dell'apparecchio possono verificarsi malfunzionamenti in radio, televisori o apparecchi simili.

Con i seguenti provvedimenti si possono eliminare o ridurre malfunzionamenti:

- Posizioni la radio, il televisore ecc. il più lontano possibile dall’apparecchio.
- Colleghi l'apparecchio ad un'altra presa, in modo che vengano utilizzati circuiti elettrici differenti per l'apparecchio e per l'apparecchio ricevente disturbato.
- Utilizzi un'antenna installata in modo adeguato per l'apparecchio ricevente, per assicurare una buona ricezione.

33.6 Connessione elettrica

Per un funzionamento sicuro e privo di errori dell’apparecchio, bisognerà considerare le seguenti indicazioni durante la connessione elettrica.

- Prima di connettere l’apparecchio, confronti i dati di connessione (tensione e frequenza) sulla targhetta di omologazione con quelli della rete elettrica. Questi dati dovranno corrispondere, affinché non si verifichino danni sull’apparecchio.
  In caso di dubbi, chieda il suo tecnico elettricista specializzato.
- La spina dovrà essere assicurata mediante un interruttore di protezione 16 A.
- La connessione dell’apparecchio alla rete elettrica dovrà avvenire al con una prolunga lunga al massimo 3 metri, srotolata con una sezione di 1,5 mm2. L’utilizzo di prese multiple o di ciabatte è vietato a causa del pericolo d’incendio collegato all’uso di queste.
- Ci si assicuri che il cavo elettrico non sia danneggiato e che non venga posato sotto il forno o sopra superfici calde o dai bordi taglienti.
- La sicurezza elettrica dell’apparecchio viene garantita solo se ci si connette ad un conduttore di terra installato in conformità alle disposizioni. Il funzionamento con una presa senza conduttore di terra è vietato. In caso di dubbio, faccia controllare l’installazione di casa mediante un tecnico elettricista specializzato.
  Il produttore non può essere considerato responsabile per danni, provocati da una conduttura di terra mancante o interrotta.

34 Costruzione e funzione

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla costruzione e sulla funzione dell’apparecchio.

34.1 Panoramica complessiva



34.1.1 Avvisi sull'apparecchio



Questo avviso e “H” sul display serve come avvertenza. La postazione in ceramica può essere rovente. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura; la temperatura delle stoviglie, però surriscaldano la postazione di cottura.

Di seguito osservi le indicazioni di sicurezza, per evitare il pericolo di scottarsi sull’apparecchio incandescente:

⚠VORSICHT Attentione

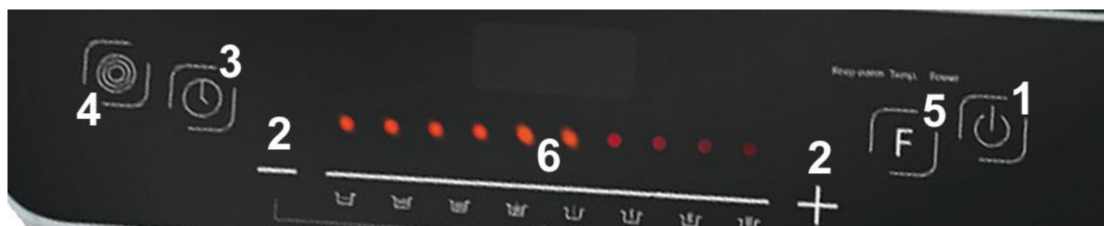
Pericolo di ustioni su superficie incandescente!

► *Non toccare la superficie della postazione in ceramica, fintantoché è rovente (“H” sul display).*

► *Non posizionare oggetti sulla postazione in ceramica rovente.*

34.2 Comandi e display

34.2.1 Pannello comandi



1. Interruttore principale On/Stand-by
2. Tasti di selezione per l'impostazione dei livelli di potenza e timer (+ e -)
3. Tasto Timer
4. Tasto Booster
5. Funzione: Modalità di temperature e di potenza, “Funzione Caldo ”
6. Slide regolazione livelli di potenza

34.2.2 Suoni di segnalazione

L’apparecchio emette un segnale acustico con l’accensione ed in caso d'errore.

34.2.3 Protezione surriscaldamento

L'apparecchio è dotato di una protezione surriscaldamento.

Quando la temperatura dell’apparecchio supera il limite critico, viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio disattiva l’ulteriore alimentazione elettrica per motivi di sicurezza.

Dopo la fase di raffreddamento, l'apparecchio potrà essere spento e riacceso.

HINWEIS Indicazione

► *Non posizionare pentole e tegami vuoti sulla zona cottura. Se si riscalda una pentola o una padella vuota, si attiva la protezione contro il surriscaldamento e il dispositivo si spegne automaticamente.*

34.2.4 Spegnimento automatico

L'apperecchio è dotato di spegnimento automatico.

Se ci si scorda di spegnere l'apparecchio, viene interrotta l'alimentazione per ragioni di sicurezza. I tempi variano in base al livello di potenza impostato:

Livelli di potenza	spegnimento automatico dopo
1~8	2 ore

Quando si toglie la pentola dal piano di cottura, l'alimentazione viene immediatamente interrotta dopo il segnale acustico.

34.3 Targhetta di omologazione

La targhetta di omologazione con i dati di connessione e di potenza, si trova sul lato posteriore dell'apparecchio.

35 Utilizzo e funzionamento

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sull’utilizzo dell’apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

⚠WARNUNG Avviso

► *Non lasci l’apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.*

35.1 Modo di funzionamento e vantaggi nell'uso di postazioni di cottura ad induzione

In una postazione di cottura ad induzione, il calore non viene trasmesso da un elemento riscaldante attraverso il recipiente di cottura all’alimento da cuocere, ma il calore necessario viene generato direttamente nel recipiente di cottura mediante flussi d’induzione.

Una spoletta d’induzione sotto la superficie di cottura in vetroceramica genera un campo alternativo elettromagnetico, che passa attraverso la piastra in vetroceramica e che induce il flusso, che genera calore nel fondo delle stoviglie.

Vantaggi della postazione di cottura ad induzione

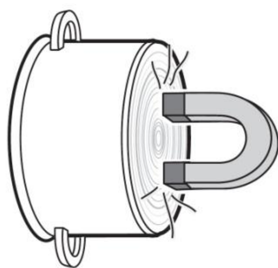
- Cottura a risparmio energetico, mediante trasmissione energetica diretta alla pentola.
- Sicurezza incrementata, visto che l'energia viene trasmessa solo, quando la pentola è stata posizionata.
- Trasmissione energetica con elevato grado d'azione tra la zona di cottura ad induzione ed il fondo della pentola.
- Elevata velocità di riscaldamento.
- Basso pericolo di ustione, visto che la superficie di cottura viene riscaldata esclusivamente mediante il fondo della pentola.
- Il prodotto da cuocere che trabocca non si attacca bruciando.
- Regolazione veloce e di precisione dell'apporto energetico.

35.2 Indicazioni sulle stoviglie

Il recipiente utilizzato per la superficie di cottura ad induzione deve essere in metallo, avere caratteristiche magnetiche e possedere un piano d'appoggio sufficientemente piano.

In questo modo potrà stabilire se il recipiente è adatto:

Si assicuri, che il recipiente rechi un avviso, che attesti l'idoneità alla cottura con un flusso induttivo o esegua il seguente test magnetico:



◆ **Avvicini una calamita (per esempio una calamita fermacarte di una lavagna magnetica) al fondo del suo recipiente per la cottura. Se viene attratto con forza, potrà utilizzare il recipiente di cottura sulla superficie di cottura ad induzione.**

La seguente tabella serve come riferimento, nella scelta delle stoviglie corrette:

Stoviglie di cottura adatte	Stoviglie di cottura non adatte
Recipienti con un fondo magnetico (ferrigno)	Recipienti in rame, alluminio, vetro resistente al calore del forno ed altri recipienti non metallici
Recipienti smaltati in acciaio con un fondo spesso	Recipienti in acciaio INOX senza anima in ferro

	magnetico
Recipienti in ghisa con fondo smaltato	Recipienti, che non hanno un appoggio piano sulla postazione di cottura
Recipienti in acciaio multistrato inossidabile, in acciaio di ferrite inossidabile ossia in alluminio con fondo speciale	Recipienti con un diametro del fondo minore di 12 cm o con un diametro del fondo maggiore di 26 cm

HINWEIS Indicazione

► *Con l'utilizzo di pentole idonee all'induzione di alcuni produttori, possono manifestarsi dei rumori, che sono riconducibili alla fabbricazione di queste pentole.*

VORSICHT Attenzione

Si presti attenzione ai seguenti avvisi nell'utilizzare delle stoviglie idonee:

► *Utilizzi soltanto pentole con un fondo idoneo all'induzione.*

► *Il peso massimo ammissibile della pentola con il suo contenuto non dovrà* ***superare i 12 kg complessiva****.*

► *Attenzione nell'utilizzo di pentole cave per la cottura a fuoco lento. Queste pentole possono far evaporare l'acqua e svuotarsi, senza che ci si accorga di ciò. Ciò comporta danni alla pentola e alla postazione di cottura.*

35.3 Indicazioni di sicurezza

⚠WARNUNG Avviso

► *Non lasci l'apparecchio incustodito durante il suo funzionamento, per poter agire rapidamente, in caso di pericoli.*

► *Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento o con delle stoviglie roventi sulla postazione di cottura.*

► *Presti attenzione affinché le stoviglie siano in posizione centrale sulla postazione di cottura. Non dovrà essere appoggiato, ne sul quadro di comando, ne sul telaio.*

► *Non appoggiare fogli d'alluminio o piastre metalliche sulla superficie dell'apparecchio per evitare surriscaldamenti.*

► *Non toccare la superficie calda della postazione in ceramica. Lo stesso fornello ad induzione non produce calore durante il procedimento di cottura. La temperatura delle stoviglie però, scalda la postazione di cottura.*

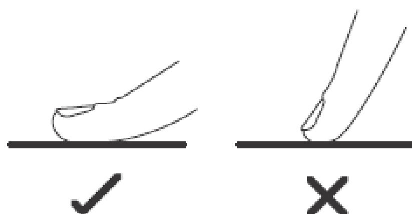
- *Tenga sempre asciutta e pulita la postazione di cottura ed il fondo della pentola. Se tra il fondo della pentola e la postazione di cottura finissero dei liquidi, questi potrebbero evaporare e con la pressione che verrebbe a crearsi, la pentola potrebbe balzare in alto. Pericolo di lesioni.*

HINWEIS Avviso

- *Spenga l'apparecchio dopo l'utilizzo. In questo modo evita un'inutile consumo energetico ed assicura la sua sicurezza.*
- *Quando non utilizza l'apparecchio per un certo tempo, consigliamo di estrarre la spina dalla presa.*

35.4 Funzionamento dell'apparecchio

35.4.1 Utilisation des touches de commande



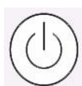
• Les touches réagissent au contact et vous n'avez donc pas besoin d'appuyer dessus.

• Utilisez le gras de votre doigt, pas la pointe.

• Vous entendrez un bip chaque fois qu'un contact tactile est enregistré.

• Assurez-vous que les touches de commande sont toujours propres et qu'aucun objet (comme un ustensile ou un torchon) ne les couvre. Même une mince pellicule d'eau rend les touches difficiles à actionner.

35.4.2 Spegnimento

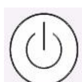


L'intero apparecchio viene spento tramite l'**interruttore On/Stand-by (1)**.

HINWEIS

- *Considerare che la ventola dell'apparecchio continua a funzionare per qualche minuto dopo lo spegnimento, per disperdere il calore accumulato.*

35.4.3 Accensione



Osservare le seguenti avvertenze per il funzionamento in sicurezza dell'apparecchio:

Accendere l'apparecchio tramite l'**interruttore On/Stand-by (1).** Viene emesso un segnale acustico, "- - - -" si illuminano brevemente, l'apperecchio entra in modalità standby.

Collocare sul piano di cottura una pentola adatta con l'alimento centrato sull'area di cottura (Ø 120 mm - 260) mm).

35.4.4 Come utilizzare il funziones

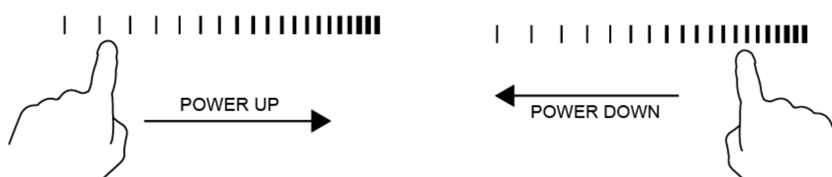
35.4.5 Modalità di temperatura

Per selezionare il livello di temperatura, prema “F” i “Temp.”.

I simboli “An/Standby” i “Temp.” si illuminando.

Tramite il livello di temperatura preimpostato "6", si accende.
Il livello di temperatura è impostabile da 1 a 8.

Premere i **tasti di selezione +/- (2)** o il regolazione Slide (6).



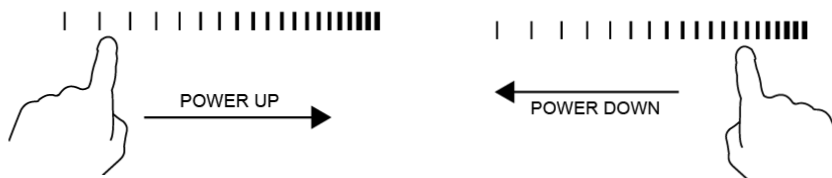
35.4.6 Modalità di potenza

Per selezionare il livello di potenza,prema “F” i “Power”.

I simboli “An/Standby” i “Power” si illuminando.

Tramite il livello di potenza preimpostato "4", si accende.
Il livello di potenza è impostabile da 1 a 8.

Premere i **tasti di selezione +/- (2)** o il regolazione Slide (6).



35.4.7 Funzione Caldo (Warm):

Questa funzione serve per mantenere caldo il cibo.
Per selezionare il livello di potenza,prema “F” i “Power”.

I simboli “An/Standby” i “Power” si illuminando.

35.4.8 Timer

Dopo avere impostato il livello di potenza, premere i **tasti del timer (3).**

Con i **tasti + o – (2)** è possibile impostare la durata ad intervalli di 1 minuto (fino ad un massimo di 180 min).

Quando è scaduto il tempo impostato, viene emesso un segnale acustico e l'apparecchio, o zona di cottura, entra in modalità standby.

HINWEIS

- *Durante il funzionamento con timer è possibile regolare ulteriormente la durata tramite i **tasti +/-**. Tramite la funzione memoria, l'impostazione del livello di potenza resta invariata.*
- *Durante la cottura, è possibile modificare il livello di potenza. Anche il timer può essere nuovamente impostato.*

35.4.9 Booster:

Se la cucina d'induzione è nel modo di riscaldamento generale, sono capaci di fare 4 chiave. La stampa di razzo vettore per attivare il raggiungimento per 30 vicini sec., allora il raggiungimento sulla programmazione è spostato indietro.

35.4.10 Sicurezza dei bambini

La sicurezza dei bambini impedisce
un utilizzo accidentale dell'apparecchio da parte di bambini e l'azionamento involontario dei tasti.

Attivazione della sicurezza dei bambini:
Premere il tasti +/- **(2)** fino a quando appare come valore del timer „Lock“. In stato di blocco tutti i tasti, tranne l'interruttore principale On/Stand-by (1), sono disattivati. I piani di cottura continuano a riscaldarsi in base al livello di potenza preimpostato.

Disattivazione della sicurezza dei bambini:
Premere il tasti +/- **(2)**, fino a quando scompare la visualizzazione della funzione.

36 Pulizia e cura

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla pulizia e la cura dell'apparecchio. Osservi le indicazioni per evitare danni dovuti ad una erronea pulizia dell'apparecchio e per assicurare un funzionamento senza inconvenienti.

36.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

Osservi le seguenti indicazioni di sicurezza, prima di procedere con la pulizia dell'apparecchio:

- ► *Il fornello ad Induzione dovrà essere pulito regolarmente e residui del composto da cuocere dovranno essere rimossi. Se il fornello non viene mantenuto pulito, ci saranno effetti negativi per la durata dell'apparecchio. Le condizioni dell'apparecchio potranno risultare pericolose e comportare un'infestazione di funghi e di batteri.*
- ► *Spenga il fornello ad Induzione prima della pulizia ed estragga la spina dalla presa a muro.*
- ► *La cottura scotta dopo l'utilizzo. Sussiste il pericolo di ustioni! Attenda che l'apparecchio si sia raffreddato.*
- ► *Pulisca la cottura dopo l'utilizzo, non appena si è raffreddato. Attendere troppo, rende inutilmente difficile la pulizia e la rende impossibile in casi estremi. Un eccesso di sporcizia può, in alcune situazioni, danneggiare l'apparecchio.*
- ► *Se penetra dell'umidità nell'apparecchio, possono danneggiarsi componenti elettriche. Osservi che non penetrino liquidi nell'interno dell'apparecchio, attraverso le fessure d'aerazione.*
- ► *Immergere l'apparecchio in acqua o in altri liquidi e non inserire nella lavastoviglie.*
- ► *Non utilizzi detersivi aggressivi o abrasivi e non utilizzi solventi. Non utilizzi oggetti duri per grattare via i residui incrostati.*

36.2 La pulizia

◆ Cottura, Alloggiamento dell'apparecchio e comandi

Pulisca la cottura del fornello e il alloggiamento ed i comandi con un panno umido e morbido. In caso di un elevato grado di sporcizia del fornello, si potrà utilizzare un detersivo delicato. In caso di sporco tenace è possibile utilizzare dell'aceto bianco.

⚠VORSICHT Attenzione

Non utilizzi detersivi contenenti solventi come per esempio benzina, per non danneggiare le parti in plastica.

37 Eliminazione malfunzionamenti

In questo capitolo riceverà indicazioni importanti sulla localizzazione di malfunzionamenti e sulla loro eliminazione. Osservi le indicazioni per evitare pericoli e danni.

37.1 Indicazioni di sicurezza

⚠VORSICHT Attenzione

- *Riparazioni su apparecchi elettrici dovranno essere eseguiti soltanto da personale specializzato, addestrato dal produttore.*
- *Con riparazioni inadeguate possono verificarsi gravi pericoli per l'utilizzatore e danni sull'apparecchio.*

37.2 Cause e rimedi per gli errori

In caso di errore, comparirà un codice di errore nel display; esso descrive la causa dello stesso.

La seguente tabella aiuta a localizzare e rettificare gli errori minori.

Errore	Correzione
E1 E2 E4 E5 Eb EC	► L'apparecchio deve essere mandato in riparazione al servizio clienti.
E3 E6 E7 E8	► Lasciare raffreddare l'apparecchio. Accendere e spegnere l'apparecchio per confermare l'errore.

HINWEIS Indicazione

- *Se dopo un periodo di attesa di una certa lunghezza ed un riavvio dell'apparecchio, dovesse comparire ancora la segnalazione del malfunzionamento, l'apparecchio dovrà essere inviato al servizio Clienti per un controllo.*
- *Se non riesce a risolvere il problema con i passi sopra descritti, la preghiamo di rivolgersi al servizio Clienti.*

38 Smaltimento dell’apparecchio obsoleto



Apparecchi elettrici ed elettronici obsoleti contengono spesso ancora materiali preziosi. Essi contengono però anche sostanze nocive, che erano necessarie per il loro funzionamento e la loro sicurezza.

Questi possono nuocere alla salute umana o all’ambiente se vengono gettati tra i rifiuti non riciclabili o in caso di un trattamento errato. Per questo eviti assolutamente di gettare il suo apparecchio obsoleto nella spazzatura non riciclabile.

HINWEIS Indicazione

- *Si serva dell'area ecologica realizzata nel suo comune di residenza, per la consegna ed il riciclo di apparecchi elettrici o elettronici obsoleti. Si informi eventualmente presso il Suo comune, il Suo servizio di nettezza urbana o presso il suo rivenditore.*
- *Si assicuri, che il suo apparecchio obsoleto venga stoccato a prova di bambini, fino al momento della sua rimozione.*

39 Garanzia

A partire dalla data di vendita assumiamo per questo prodotto una garanzia di 24 mesi per difetti, riconducibili ad errori di fabbricazione o nelle materie prime.

Ciò non ha alcuna influenza sulle sue pretese di garanzia di legge in conformità al §439 e seguenti del BGB-E.

Non contenute nella garanzia sono i danni, che si sono verificati a causa di un trattamento o un impiego inadeguato, così come i danni, che compromettono solo lievemente il funzionamento o il valore dell’apparecchio. Inoltre si escludono dalle pretese di garanzia pezzi d'usura, danni dovuti al trasporto, fin tanto questi non siano imputabili alla nostra responsabilità, così come danni, che sono riconducibili a riparazioni non eseguiti da noi.

Questo apparecchio è stato realizzato per un utilizzo in ambito privato (impiego domestico) ed è stato realizzato con una potenza adeguata.

Un eventuale utilizzo di tipo commerciale è assoggettabile alla garanzia, solo fintanto il suo utilizzo possa essere confrontato con quello in ambito privato. Non è previsto per un uso che vada oltre questo tipo di utilizzo commerciale.

In caso di reclami giustificati, saremo liberi di scegliere se riparare l’apparecchio o se è il caso di sostituirlo con uno privo di malfunzionamenti.

Malfunzionamenti aperti dovranno essere comunicati entro 14 giorni dalla fornitura.

Altre pretese sono escluse.

Per far valere una pretesa di garanzia, La preghiamo di mettersi in contatto con noi, prima di reinviarci l’apparecchio (sempre con scontrino d’acquisto!).

40 Dati tecnici

Apparecchio	Cucina a induzione con 4 piastre di cottura - installazione
Nome	Inno Slide 2100
Modello	MC-STW2009
N. articolo	2215
Dati connessione	220-240V~ 50/60Hz
Potenza assorbita	2000 Watt
Misure esterne (L/H/P)	290 x 62 x 360 mm
Peso netto	2,5 kg

Manual del usuario

Cocina de inducción

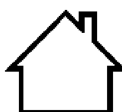
Inno Slide 2100



Articolo-N. 2215







41Manual del usuario

41.1 Generalidades

Lea atentamente la información contenida en este manual para familiarizarse rápidamente con el aparato y poder utilizar sus funciones en toda su capacidad.

Su aparato le servirá durante muchos años si lo trata y conserva adecuadamente.

Le deseamos una gran satisfacción durante el uso.

41.2 Información acerca de este manual

El manual de instrucciones forma parte integrante del Cocina de inducción (en lo sucesivo denominado aparato) y le proporciona instrucciones importantes para la puesta en marcha, la seguridad, el uso previsto y la conservación del aparato.

El manual del usuario debe guardarse siempre a mano, cerca del aparato. Debe ser leído y utilizado por la persona encargada de:

la puesta en marcha,

operación,

resolución de fallos y/o

limpieza

del aparato.

Guarde este manual de instrucciones en un lugar seguro y facilítelo a las terceras personas que vayan a utilizarlo en el futuro.

41.3 Advertencias

En el presente manual se utilizan las siguientes advertencias:

GEFAHR Peligro

Una advertencia de este nivel de peligro designa una situación peligrosa.

Si la situación peligrosa no se evita, puede causar la muerte o lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar el peligro de muerte o de lesiones graves a personas.*

WARNUNG Advertencia

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones graves.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.*

VORSICHT Precaución

Una advertencia de este nivel de peligro designa una posible situación peligrosa.

Si la situación de peligro no se evita, puede conducir a lesiones de gravedad moderada a leve.

► *Siga las instrucciones que indica esta advertencia para evitar lesiones a personas.*

HINWEIS Nota

Esta indicación designa información adicional que facilitará el manejo de la máquina.

41.4 Limitación de responsabilidad

La información técnica contenida, datos e indicaciones contenidos en el presente manual para la instalación, operación y conservación se corresponden con los últimos avances técnicos en el momento de la impresión y se publican teniendo en cuenta nuestra experiencia y conocimientos hasta ese momento.

Por este motivo no nos hacemos responsables de las indicaciones, ilustraciones o descripciones contenidas en el presente manual del usuario.

El fabricante no se hace responsable de los daños causados por:

- desobedecimiento de las instrucciones
- uso indebido
- reparaciones indebidas
- modificaciones técnicas
- uso de piezas de repuesto no autorizadas

Las traducciones se realizan a nuestro buen saber y entender. No nos hacemos responsables de ningún error de traducción, incluso si la traducción hubiera sido realizada por nosotros o por orden nuestra. Por tanto, sólo el texto original en alemán tendrá carácter vinculante.

41.5 Derechos de autor (copyright)

Esta documentación está protegida por los derechos de autor.

Braukmann GmbH se reserva todos los derechos, incluida la reproducción fotomecánica, la publicación y distribución mediante procedimientos especiales (p.ej. procesamiento de datos, soporte de datos y redes de datos), ya sea en su totalidad o en parte.

Válido salvo errores de contenido y modificaciones técnicas

42Seguridad

En este capítulo obtendrá importantes instrucciones de seguridad sobre la manipulación del aparato.

Este aparato cumple la normativa de seguridad vigente. No obstante, el uso indebido puede causar lesiones a personas y daños materiales.

42.1 Uso previsto

Este aparato está previsto únicamente para el uso doméstico en habitaciones cerradas, para cocinar y asar alimentos. La vajilla de cocción utilizada debe ser apta para cocinas de inducción.

Cualquier otro uso distinto al aquí previsto se considera un uso indebido del aparato.

⚠WARNUNG Advertencia

Peligro ante el uso no conforme a lo previsto.

El uso indebido del aparato o cualquier uso distinto al uso previsto puede entrañar peligro.

- ► *Utilice el aparato exclusivamente para su uso previsto*
- ► *Los procedimientos descritos en el manual de instrucciones deben obedecerse.*

Queda excluida cualquier reclamación de garantía debido a daños derivados del uso no conforme a lo previsto.

La responsabilidad recae exclusivamente en el usuario.

42.2 Instrucciones generales de seguridad

HINWEIS Nota

Para una manipulación segura del aparato, observe las siguientes instrucciones generales de seguridad:

- ► *Antes de utilizar el aparato debe revisarlo para detectar posibles daños. Si el aparato presenta daños, no lo ponga en marcha.*
- ► *Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico para que lo sustituya.*
- ► *Las personas con discapacidad física, mental o motriz y sólo podrán utilizar el aparato bajo la supervisión o instrucción de una persona responsable.*
- ► *Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.*
- ► *La reparación del aparato durante el período de garantía sólo debe ser realizada por el servicio técnico autorizado por el fabricante. De lo contrario, la garantía quedará anulada en caso de sufrir daños.*
- ► *Los componentes defectuosos solo deben ser sustituidos por piezas de repuesto originales. Sólo en este tipo de*

componentes se asegura el cumplimiento de los requisitos de seguridad.

- *La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado.*
- *Los niños solo pueden utilizar el aparato bajo la supervisión de adultos.*
- *No deben dejarse niños sin supervisión junto a la cocina. No deje jugar a los niños con el aparato.*
- *No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento.*
- *Para desconectar el aparato, no tire del cable de alimentación ni transporte el aparato arrastrando el cable.*
- *No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.*

42.3 Fuentes de peligro

42.3.1 Peligro por campo electromagnético

⚠WARNUNG Advertencia

Los campos magnéticos generados durante el funcionamiento del aparato pueden causar daños en el mismo.

Es necesario atenerse a las siguientes indicaciones de seguridad:

- *Las personas con electrosensibilidad aguda no deben permanecer durante más tiempo del necesario cerca del aparato.*
- *Las personas con marcapasos o bomba de medicamento implantada deberían consultar al médico por si el aparato pudiera ser perjudicial.*
- *No coloque objetos magnetizables como, p.ej. tarjetas de crédito, soportes de datos o casetes ni los coloque cerca del aparato.*
- *Coloque la vajilla en la parte central del fogón. La base de la olla ofrece una protección considerable frente al campo electromagnético.*
- *No retire las tapas del aparato.*

42.3.2 Peligro de quemaduras

⚠WARNUNG Advertencia

Los alimentos o piezas de vajilla calentados en este aparato, así como la superficie del mismo, pueden calentarse mucho.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse o escaldarse usted o a otras personas.

- *Proteja sus manos en todos los trabajos realizados en el aparato caliente o cocina utilizando guantes termoaislantes, un paño de cocina o similares.*
- *No coloque utensilios de cocina, tapaderas de olla o sartén, cuchillas u otros objetos de metal sobre el fogón. Cuando se enciende el aparato, estos aparatos pueden calentarse mucho.*
- *No toque la superficie caliente del campo cerámico.*
  La cocina de inducción no genera calor por sí misma durante el proceso de cocción, aunque la temperatura de la vajilla de cocción calienta los fogones.

42.3.3 Peligro de explosión

⚠WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de explosión por la sobrepresión generada.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de explosión:

- *Nunca caliente comidas o líquidos en recipientes cerrados como, p.ej. latas de conserva. La sobrepresión generada puede resquebrajar el recipiente. Recomendamos calentar una lata de conserva abriéndola y colocándola en una olla llena de un cuarto de agua.*

42.3.4 Peligro de incendio

⚠WARNUNG Advertencia

El uso indebido del aparato implica peligro de incendio.

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad para evitar el peligro de incendio:

- *Durante el funcionamiento, retire todos los objetos fácilmente inflamables (p.ej. limpiadores, botes de spray, paños de cocina, bayetas, etc.) de la zona cercana al aparato.*
- *Evite el sobrecalentamiento a largo plazo de aceites y grasas. El aceite o la grasa sobrecalentada puede inflamarse rápidamente.*
- *No coloque potas vacías sobre los fogones*

HINWEIS

Nota

Si se produjera un incendio sobre el fogón, proceda del siguiente modo:

- **Apague el aparato (si fuera preciso, desconecte el fusible).**
- **Extinga las llamas con una tapa de pota grande, un plato o un paño de cocina húmedo.**
  NO EXTINGA LA LLAMA CON AGUA!
- **Una vez extinguida la llama, espere hasta que los recipientes de cocción y el aparato se hayan enfriado y proporcione una ventilación suficiente de aire fresco.**

42.3.5 Peligro de electrocución

⚠GEFAHR

Peligro

Peligro de muerte por electrocución

El contacto con cables o componentes energizados implica peligro de muerte.

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligro de electrocución:

- ► Si el cable de alimentación está dañado deberá avisar al servicio técnico autorizado del fabricante para que lo sustituya por otro especial.
- ► No utilice el aparato si el cable de alimentación o el enchufe presentan daños, si no funcionan correctamente o si han resultado dañados o se han caído. Si el cable de alimentación presenta daños deberá enviarse al fabricante o a uno de sus distribuidores o a un centro de servicio técnico autorizado para evitar peligros.
- ► Nunca abra la carcasa del aparato. Si toca cualquier conexión energizada y cambia la disposición del cableado eléctrico o el diseño mecánico existe peligro de electrocución. Además, pueden producirse fallos de funcionamiento en el aparato.
- ► La instalación sólo debe ser realizada por personal técnico autorizado (electricista).
- ► Si la superficie cerámica vidriada se rompe o agrieta, apague el aparato y desconecte el fusible para evitar una descarga eléctrica.
- ► No toque el aparato ni el enchufe de alimentación con las manos mojadas.

- No sumerja el aparato en agua ni otros líquidos ni lo coloque en el lavavajillas.
- No introduzca objetos en las aberturas de la carcasa. El contacto con conexiones conductoras de tensión implica peligro de electrocución.

43Puesta en marcha

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la puesta en marcha del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

43.1 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG Advertencia

Al poner en marcha el aparato pueden producirse lesiones a personas o daños materiales

Tener en cuenta las precauciones indicadas, a fin de evitar peligros:

- *Los materiales de embalaje no deben utilizarse como juguetes. Peligro de asfixia.*
- *Debido al elevado peso del aparato, el transporte y el desembalaje y colocación debe ser realizado entre dos personas.*

43.2 Ámbito de suministro e inspección de transporte

El Cocina de inducción Inno Slide 2100 para fuentes de asado incluye los siguientes componentes de fábrica:

- El Cocina de inducción Inno Slide 2100
- Manual del usuario

HINWEIS Nota

- *Verifique la integridad del suministro y revíselo para detectar daños visibles.*
- *Si detectara cualquier falta o daños en el suministro debidos a un embalaje defectuoso o al transporte debe informar de inmediato al transportista, a la aseguradora y al proveedor.*

43.3 Desembalaje

Para desembalar el aparato, sáquelo de la caja y retire el material de embalaje.

43.4 Eliminación del embalaje

El embalaje protege al aparato frente a daños ocasionados por el transporte. Los materiales de embalaje han sido seleccionados con una filosofía respetuosa con el medio ambiente e idónea a efectos de una correcta eliminación y, por tanto, son reciclables.



La devolución del embalaje al ciclo de material ahorra materia prima y reduce la generación de residuos. Por tanto, deposite los materiales de embalaje que no necesite en los puntos de recogida "punto verde”.

HINWEIS Nota

► *Si fuera posible, conserve el embalaje original durante el periodo de garantía para poder embalar el aparato adecuadamente en caso de que requiera hacer uso de la garantía.*

43.5 Colocación

43.5.1 Requisiti del luogo di posizionamento

Per un funzionamento sicuro privo di errori dell’apparecchio, il punto di posizionamento dovrà soddisfare i seguenti presupposti:

- L'apparecchio deve essere posizionato su una superficie solida, piana, orizzontale e resistente al calore, con una portata sufficiente per l’apparecchio ed il preparato da cuocere presumibilmente più pesante, che possa essere preparato.
- Il fornello ad induzione non dovrà essere messo in funzione su una superficie contenente ferro o acciaio, visto che questo può surriscaldarsi facilmente.
- Scelga il luogo di posizionamento in modo tale, che i bambini non possano raggiungere la superficie calda dell'apparecchio.
- L’apparecchio non è previsto per il montaggio.
- Non posizioni l’apparecchio in un ambiente caldo, bagnato o molto umido o nelle vicinanze di materiale infiammabile.
- Non posizioni il fornello ad induzione nelle vicinanze di apparecchi ed oggetti, che reagiscono in modo sensibile ai

campi magnetici (per esempio: radio, televisori, registratori per cassette, ecc.).

- L'apparecchio necessita una sufficiente aerazione per un funzionamento corretto. Durante il posizionamento lasci 10 cm di spazio su tutti i lati.
- Non copra alcuna apertura sull'apparecchio e non le blocchi.
- La presa dovrà essere facilmente accessibile, in modo tale che il cavo elettrico possa essere facilmente estratto, in casi d'emergenza.
- Il montaggio di questo apparecchio in luoghi di posizionamento non stazionari (per esempio navi) dovrà essere effettuato esclusivamente da aziende/persone specializzate, se i presupposti per un utilizzo conforme alla sicurezza dell'apparecchio sono dati.

43.5.2 Cómo evitar radioperturbaciones

El aparato puede generar perturbaciones en radios, televisores u otros aparatos similares.

Las siguientes medidas permiten eliminar o reducir las perturbaciones.

Limpie la puerta y las juntas del aparato.

Siempre que sea posible, coloque la radio, el televisor, etc. lo más alejados del aparato posible.

Conecte el aparato a otra toma de alimentación eléctrica, de forma que para el aparato y los receptores con perturbación se utilice circuitos de alimentación distintos.

Utilice una antena instalada conforme a la normativa vigente para el receptor, con el fin de asegurar la buena recepción.

43.6 Conexión eléctrica

Para que el aparato funcione con seguridad y correctamente debe observar las siguientes indicaciones al establecer la conexión eléctrica:

Antes de conectar el aparato, compare los datos de conexión (tensión y frecuencia) de la placa de especificaciones con las de la red eléctrica doméstica. Estos datos deben coincidir para evitar daños en el aparato.

En caso de duda, consulte a su servicio técnico eléctrico.

El uso del adaptador multi-enchufe, no se recomienda debido a peligro de

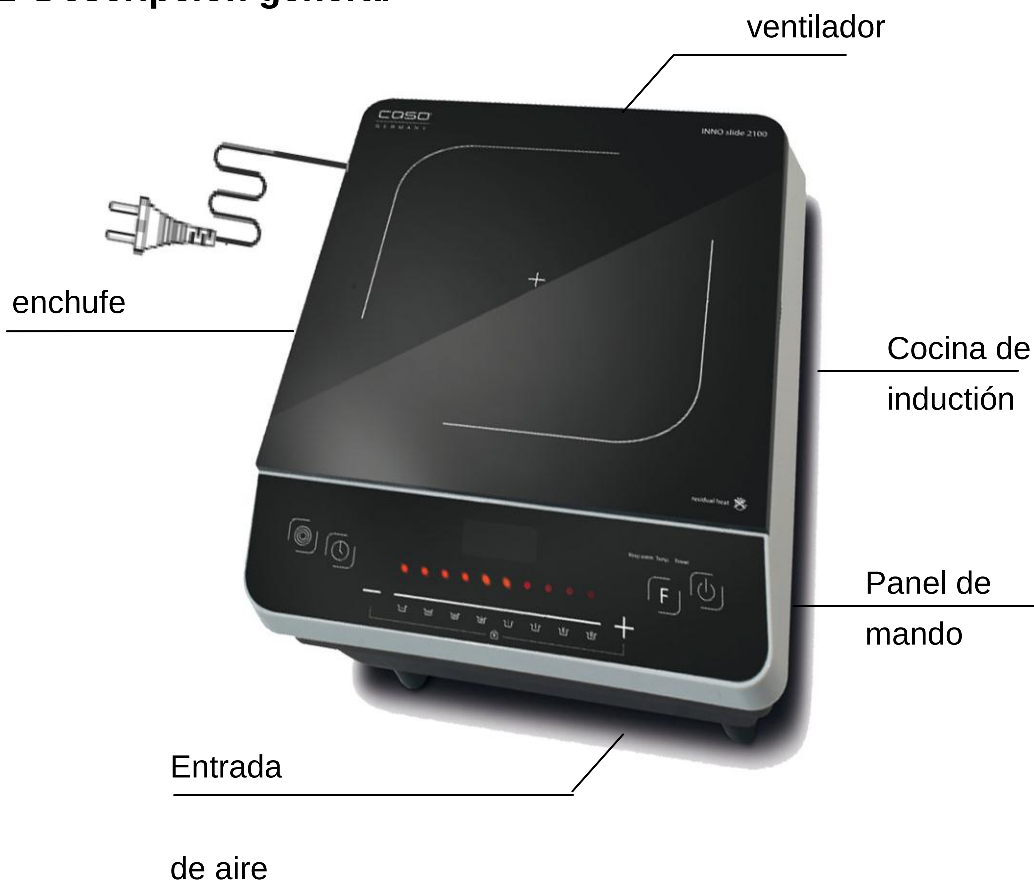
Asegúrese de que el cable de alimentación no resulta dañado y que no se tiende bajo el horno ni sobre superficies calientes o de bordes afilados.

La seguridad eléctrica del aparato solo se asegurará si se conecta un sistema de protección frente a sobrecargas. Está prohibido conectar el aparato a una toma de alimentación desprotegida. En caso de duda, avise al electricista autorizado para que revise la instalación doméstica. El fabricante no se hace responsable de los daños ocasionados por falta de protección o protección interrumpida.

44Estructura y funciones

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la estructura y el funcionamiento del aparato.

44.1 Descripción general



44.1.1 Instrucciones en el equipo



Estas instrucciones y la indicación "H" en la pantalla sirve a modo de advertencia de que la cocina cerámica puede calentarse mucho. La propia cocina de inducción no genera calor durante el proceso de cocción; la temperatura de la vajilla de cocción calienta el fogón.

Tenga presente las siguientes instrucciones de seguridad para no quemarse con el aparato caliente:

⚠VORSICHT Precaución

Peligro de sufrir quemaduras al entrar en contacto con a superficie caliente

► *La superficie cerámica no debe tocarse mientras esté caliente (se muestra H en la pantalla)*

► *No coloque objetos sobre la superficie cerámica caliente.*

44.2 Mandos e indicadores

44.2.1 Panel de mando y pantalla de indicación



1. interruptor principal An/standby
2. la tecla de selección +/- par seleccionando el nivel de potencia y temporizador
3. Temporizador
4. Booster
5. Funciones: Temperatura, Ptenza, matener caliente
6. Slide controlador par to seleccionando el nivel de potencia

44.2.2 Señales acústicas

El aparato emite, después del encendido y en caso de error, una señal acústica.

44.2.3 Protección contra el sobrecalentamiento

Este aparato está equipado con una protección de sobrecalentamiento.

Cuando la temperatura del aparato supera el límite crítico establecido, el aparato corta la alimentación eléctrica por motivos de seguridad.

Tras una fase de enfriado, el aparato puede apagarse y volver a encenderse.

HINWEIS Nota

► *N**o** coloque potas vacías sobre los fogones Si se calienta una pota vacía o una sartén vacía, saltará la protección frente a sobrecalentamiento.*

44.2.4 Desconexión automática

El aparato está equipado con un dispositivo de desconexión automática.

Si se olvidara de apagar el aparato, se cortaría el aporte de energía por motivos de seguridad. Los tiempos varían según el nivel de potencia seleccionada:

Nivel de potencia	Desconexión automática después de
1~8	2 horas

Cuando saque la olla de la placa, el aporte de energía se acaba inmediatamente después de la señal acústica.

44.3 Placa de especificaciones

La placa de especificaciones con los datos de conexión y de potencia se encuentra en la parte trasera del aparato.

45 Operación y funcionamiento

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la operación y el funcionamiento del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

WARNUNG Advertencia

► *No deje el aparato sin vigilancia durante el funcionamiento para poder reaccionar rápidamente ante los peligros.*

45.1.1 Ventajas de la cocina de inducción

Cocinado económico gracias a la transmisión directa de energía hasta la olla.

Aumenta la seguridad, ya que la energía sólo se transmite con la olla colocada.

Transmisión de energía entre la zona de cocción por inducción y la base de la olla con un elevado rendimiento.

Calentamiento rápido.

Bajo riesgo de quemaduras, ya que la superficie de cocción sólo se calienta a través de la base de la olla.

Los residuos de cocción no se solidifican.

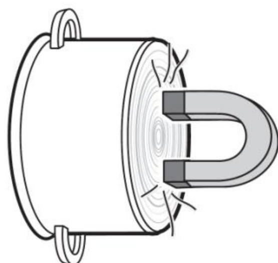
Regulación rápida y precisa de la alimentación de energía.

45.2 Instrucciones sobre la vajilla de cocción

El recipiente de cocción utilizado para la superficie de cocción por inducción debe ser de metal, presentar propiedades magnéticas y una base plana y con suficiente capacidad.

Consejo para determinar la idoneidad del recipiente:

Asegúrese de que el recipiente lleva una indicación de idoneidad para cocinar en cocina de inducción o lleve a cabo la siguiente prueba magnética:



◆ **Pase un imán (p.ej. un imán adherente de una pizarra magnética) por la base de su recipiente de cocción. Si presenta una fuerte atracción, puede utilizar el recipiente de cocción sobre la cocina de inducción.**

La siguiente tabla sirve de referencia para elegir la vajilla de cocción correcta:

Vajilla de cocción correcta	Vajilla de cocción incorrecta
Vajilla de cocción con base ferromagnética (con contenido de hierro)	Recipientes de cobre, aluminio, cristal refractario y otros recipientes no metálicos
Recipiente de acero esmaltado con base resistente	Recipiente de acero inoxidable sin núcleo de acero magnético
Recipiente de hierro de fundición con base esmaltada	Recipientes que no poseen base llana sobre el fogón
Recipientes de acero multicapa inoxidable, acero inoxidable ferrítico o aluminio con base especial.	Recipientes con diámetro de base inferior a 12 cm. y superior a 26 cm.

HINWEIS Nota

- ► *Cuando se utilicen ollas de inducción, en algunos fabricantes pueden surgir ruidos debidos al diseño de este tipo de ollas.*

VORSICHT Precaución

Tenga presente también las siguientes instrucciones relativas al uso de una vajilla de cocción adecuada:

- ► *Utilice sólo potas con base apta para cocinas de inducción.*
- ► *El peso máximo admisible de todas las ollas con contenido no debe superar los 12 kg.*
- ► *Precaución durante el uso de ollas de cocinar a fuego lento de paredes huecas. Este tipo de ollas pueden hervir en vacío accidentalmente. Esto causaría daños en la olla y el fogón.*
- ► *Evite que la superficie de la vajilla de cocción arañe la superficie de cocción. (aunque la superficie de cerámica vidriada resulte arañada no impediría el buen funcionamiento del aparato).*

45.3 Instrucciones de seguridad

⚠WARNUNG

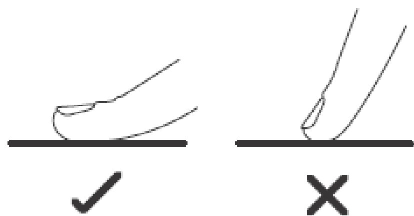
- ► Para poder controlar rápidamente cualquier situación peligrosa, no dejar el aparato en funcionamiento sin vigilancia.
- ► No mover el aparato mientras esté en funcionamiento o cuando tenga vajilla caliente encima.
- ► Asegúrese de que el recipiente que utilice para cocinar esté centrado en la zona de cocción. El recipiente no debe reposar ni en el panel de control ni en el marco.
- ► No dejar utensilios de cocina metálicos, tapas de ollas o de sartenes, cuchillos o cualquier otro objeto metálico encima de las zonas de cocción. Éstos podrían calentarse cuando se conectara el aparato.
- ► No dejar papel de aluminio ni bandejas de metal en la superficie del aparato para evitar sobrecalentamiento.
- ► No tocar la superficie de la zona cerámica.
  La placa de inducción no produce calor por sí misma durante el proceso de cocción sino que son los recipientes calientes que elevan la temperatura de la placa.
- ► Mantenga siempre la placa de inducción y el suelo de la olla seco y limpio. Si hubiera algún líquido entre el suelo de la olla y la placa, éste podría evaporarse, crear presión y hacer saltar la olla. ¡Riesgo de lesiones!

HINWEIS Nota

► Apague el aparato después del uso. Así evitará un consumo de energía innecesario y garantizará su seguridad.

45.4 Funcionamiento del aparato

45.4.1 Uso del control táctil



• Los controladores responden al tacto de manera que no tiene que aplicar presión alguna.

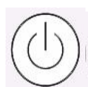
• Use la yema del dedo, no la punta.

• Se oye una señal cada vez que se registra un toque.

• Asegúrese de que los controles están siempre limpios, secos y que no están cubiertos con ningún objeto (p.ej. utensilio de cocina o trapo). Incluso una capa fina de agua puede dificultar el manejo de los controladores.

45.4.2 Apagar

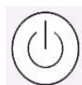
El aparato se apaga mediante el **interruptor principal An/standby (1)**.



HINWEIS Nota

► *Tenga en cuenta que el ventilador del aparato seguirá funcionando en inercia durante un tiempo después del apagado para disipar el calor acumulado en el interior del aparato.*

45.4.3 Encendido



Conectar el enchufe a una toma eléctrica adecuada.

Apague el aparato con el interruptor principal **Encendido/Apagado (1)**. Se emite una señal acústica corta, los campos emiten un destello y el aparato entra en modo de espera "- - - -" (modo *Standby*).

Ponga el recipiente con el alimento a cocinar centrado en la zona de cocción (Ø 120 mm - 260 mm).

45.4.4 Uso de las funciones

45.4.5 Temperatura

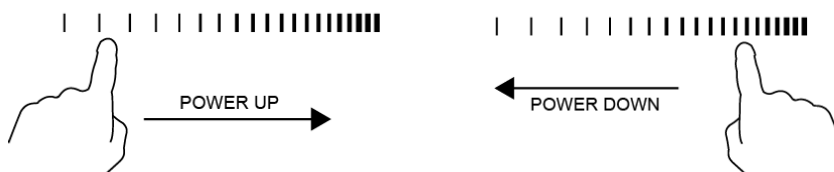
Para seleccionar el nivel de temperatura pulse la **tecla “F” y “Tem.”.**

El indicador muestra “An/Standby” y “Temp.”.

El nivel predeterminado "6" se convierte en el dispositivo.

Puede escoger entre los niveles 1 a 8.

Pulse la tecla de selección +/- (2) y l acontrolado Slide (6) tanto tiempo como sea necesario hasta que el indicador de funciones correspondiente se ilumine.



45.4.6 Potencia

Para seleccionar el nivel de potencia pulse la **tecla “F” y “Power”.**

El indicador muestra “An/Standby” y “Power”.

El nivel predeterminado "4" se convierte en el dispositivo.

Puede escoger entre los niveles 1 a 8.

Pulse la tecla de selección +/- (2) y l acontrolado Slide (6) tanto tiempo como sea necesario hasta que el indicador de funciones correspondiente se ilumine.



45.4.7 Función para mantener caliente:

Se puede utilizar esta función para mantener caliente la comida.

Para seleccionar el nivel de potencia pulse la **tecla “F” y “Power”.**

El indicador muestra “An/Standby” y “Power”.

45.4.8 Temporizador

Toque el controlador del temporizador (3) el indicador parpadeará en la pantalla de los minutos

Toque “+” para aumentar las unidades de minuto (max. 180 min.),

toque “-“ para disminuir las unidades de minuto.

Al finalizar el tiempo ajustado, se emite una señal sonora y el aparato, o la zona de cocción entra en modo de espera (modo standby).

HINWEIS Nota

- *Durante el funcionamiento del temporizador, es posible ajustar la duración cuando se desee mediante las teclas +/- (2). La función memoria permite que los ajustes de potencia y temperatura sigan siendo los mismos.*
- *Durante el proceso de cocción, es posible ajustar de nuevo la temperatura y el nivel de potencia según se desee. También es posible volver a ajustar el temporizador de vez en cuando.*

45.4.9 Booster (función de refuerzo)

Para alcanzar de manera más rápida la temperatura deseada pulse **Booster (4)** después de seleccionar el nivel de potencia.

La potencia del booster se alcanza en los siguientes 30 segundos como máximo. Después de este tiempo se vuelve al nivel de potencia ajustado anteriormente.

Para apagar el booster pulse otra vez **Booster (4).** La zona de cocción se reajusta al nivel de potencia previo.

45.4.10 Seguro a prueba de niños

El seguro a prueba de niños evita el uso no supervisado del aparato por parte de niños o el ajuste sin supervisión de las teclas.

Activación del seguro a prueba de niños:

Pulse la **tecla de selección +/- (2)** hasta que se muestre “Lock” en el indicador del temporizador. Durante el estado de ajuste del aparato, todas las teclas excepto el interruptor principal Conexión/Desconexión (1) están desactivadas. Las zonas de cocción siguen calentando según el nivel de potencia previamente ajustado.

Desactivación del seguro a prueba de niños:

Pulse la tecla de selección +/- (2) hasta que el indicador de funciones se apague.

46Limpieza y conservación

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la limpieza y la conservación del aparato. Tenga presentes las instrucciones y daños por limpieza incorrecta del aparato y asegúrese de que el aparato funciona sin errores.

46.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

Tenga presentes las siguientes instrucciones de seguridad antes de comenzar a limpiar el aparato:

- ► *El horno debe limpiarse periódicamente para eliminar los restos de alimentos cocinados. Un horno que no se mantenga limpio perjudicará la conservación del aparato y puede hacer peligrar el aparato, además de causar una acumulación de hongos y bacterias.*
- ► *Antes de limpiar el horno debe apagarlo y desconectarlo de la toma de alimentación eléctrica.*
- ► *El espacio de cocción se calienta mucho después del uso. Peligro de quemaduras Espere hasta que el aparato enfríe.*
- ► *Después del uso debe limpiar el espacio de cocción en cuanto enfríe. Si espera demasiado, será más difícil llevar a cabo la limpieza e incluso, la hará imposible. Si se acumula demasiada suciedad el aparato podría sufrir daños.*
- ► *Si la humedad penetra en el aparato, sus componentes electrónicos pueden resultar dañados. Evite que caiga líquido en el interior del aparato, a través de las ranuras de ventilación.*
- ► *No utilice limpiadores agresivos ni disolventes.*
- ► *No elimine la suciedad incrustada mediante la fuerza, utilizando objetos duros.*

46.2 Limpieza

◆ **Fogón de cerámica, carcasa y consola de mando**

Limpie el fogón cerámico, con un paño suave humedecido o utilizando una solución jabonosa suave, no agresiva. Si la suciedad está muy incrustada puede utilizar un poco de vinagre de vino blanco.

⚠VORSICHT Precaución

- *No utilice limpiadores con disolventes como, p.ej. la gasolina, para no dañar los componentes de plástico.*

47Resolución de fallos

Este capítulo incluye algunos consejos importantes acerca de la localización y resolución de fallos del aparato. Observe dichos consejos para evitar peligros y daños.

47.1 Instrucciones de seguridad

⚠VORSICHT Precaución

- *Las reparaciones de aparatos eléctricos y electrónicos solo deben realizarse por personal técnico autorizado e instruido por el fabricante.*
- *Una reparación indebida podría poner en grave peligro al usuario y causar daños en el aparato.*

47.2 Indicaciones de avería

En caso de fallo, la pantalla presenta un código de error que describe la causa del fallo.

La siguiente tabla proporciona ayuda durante la localización y reparación de pequeños fallos.

Fallo	Solución
E1 E2 E4 E5 Eb EC	► Enviar el aparato al servicio al cliente para que sea reparado.
E3 E6 E7 E8	► Espere hasta que el aparato haya enfriado Apague el aparato y vuelva a encenderlo para resolver el fallo.

VORSICHT Precaución

- *Si con los pasos que se indica más arriba no consigue solucionar el problema, diríjase al servicio de atención al cliente.*

48 Eliminación del aparato usado



Los productos eléctricos y electrónicos usados contienen materiales reutilizables. No obstante, también contienen materiales nocivos, necesarios para su funcionamiento y seguridad.

En la basura doméstica, o ante la manipulación indebida, puede ponerse en peligro la salud humana y el medio ambiente. Por tanto, no debe depositar su aparato usado en ningún caso junto con la basura doméstica

HINWEIS Nota

- ► *Utilice el puesto de recogida más cercano para devolver y reciclar los aparatos electrónicos usados. Infórmese, si fuera preciso, en su ayuntamiento, en el servicio de recogida de basura o en su distribuidor.*
- ► *Guarde su aparato usado, protegido frente al acceso de los niños, para su eliminación*

49 Garantía

Otorgamos para este producto, 24 meses de garantía a contar desde la fecha de venta por defectos de fabricación o de material.

Su derecho legal de reclamación de garantía, de conformidad con el §439 ss. de la ley BGB-E alemana permanecen invariables.

En la garantía no se incluyen daños resultantes de la manipulación o el uso indebidos, ni aquellos daños que impidan el correcto funcionamiento o disminuyan el valor del aparato en lo más mínimo. Además, no nos hacemos responsables en cuanto a la garantía en relación a los componentes desgastados, daños de transporte, siempre que no seamos responsables, así como daños no atribuibles a las reparaciones realizadas por nosotros.

Este aparato es apto para el uso doméstico y sus características de diseño y potencia así lo confirman. Cualquier uso industrial o comercial restringe el derecho a garantía en la medida en que el aparato haya sido sometido a esfuerzo equivalente al uso doméstico. El aparato no está previsto para el uso industrial.

En caso de reclamaciones legítimas, enviaremos el aparato defectuoso, a nuestra discreción, a reparar o a sustituir por un aparato sin defecto.

Los defectos detectados deben notificarse en un plazo de 14 días a partir de la fecha de suministro.

Queda excluida cualquier otra reclamación de garantía.

Para hacer valer una declaración de garantía, antes de devolver el aparato (siempre con presentación del recibo de compra), póngase en contacto con nosotros.

50Datos técnicos

Aparato	Cocina de inducción
Denominación	Inno Slide 2100
Modelo	MC-STW2009
Nº de art.	2215
Conexión	220-240V~ 50/60Hz
Consumo de potencia	2000 Watt
Dimensiones exteriores (An/H/P)	290 x 62 x 360 mm
Peso neto	2,5 kg

Gebruiksaanwijzing

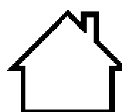
Inductiekookplaat
Inno Slide 2100



Arti.Nr. 2215







51 Gebruiksaanwijzing

51.1 Algemeen

Lees de hier vermelde informatie, zodat u snel vertrouwd raakt met uw apparaat en al zijn functies in volle omvang kunt gebruiken.

U heeft jaren lang plezier van uw Inno Slide 2100 als u hem vakkundig behandelt en onderhoudt.

Wij wensen u veel plezier met het gebruik.

51.2 Informatie over deze gebruiksaanwijzing

Deze gebruiksaanwijzing is onderdeel van de Inno Slide 2100 (vanaf hier ‘apparaat’ genoemd) en geeft u belangrijke aanwijzingen voor de ingebruikname, de veiligheid, het doelgerichte gebruik en het onderhoud van het apparaat.

De gebruiksaanwijzing moet altijd bij het apparaat voorhanden zijn en voor iedereen te lezen en te gebruiken die met de

ingebruikname

bediening

oplossing van een storing en/of

reiniging

van het apparaat belast is.
Bewaar deze gebruiksaanwijzing en geef hem samen met het apparaat door aan een eventuele volgende eigenaar.

51.3 Waarschuwingsinstructies

In deze gebruiksaanwijzing worden de volgende waarschuwingsinstructies gebruikt:

⚠GEFAHR GEVAAR

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een dreigende, gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, leidt deze tot de dood of zware verwondingen.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om het gevaar van dood of zware verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot zware verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Een waarschuwing van dit gevarenniveau duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Indien de gevaarlijke situatie niet vermeden wordt, kan dit tot lichte of matige verwondingen leiden.

► De aanwijzingen van deze waarschuwingsinstructie opvolgen om verwondingen bij personen te voorkomen.

HINWEIS TIP

Een tip duidt op extra informatie, die de omgang met het apparaat lichter maakt.

51.4 Aansprakelijkheid

Alle in deze gebruiksaanwijzing aanwezige technische informatie, gegevens en instructies voor installatie, ingebruikname en onderhoud beantwoorden aan de laatste stand bij het in druk gaan en vinden plaats met inachtneming van onze tot nu toe opgedane ervaringen en kennis naar eer en geweten.
Aan de informatie, afbeeldingen en beschrijvingen in deze gebruiksaanwijzingen kunnen geen rechten worden ontleend.

De fabrikant is niet aansprakelijk voor schaden op grond van:

- Niet-naleving van de gebruiksaanwijzing
- Niet volgens de voorschriften geldend gebruik
- Ondeskundige reparaties
- Technische veranderingen
- Toepassing van niet goedgekeurde onderdelen

Vertalingen worden naar beste weten uitgevoerd. Wij zijn niet verantwoordelijk voor vertaalfouten, ook niet in het geval dat de vertaling door ons of in opdracht van ons is gemaakt. Bindend blijft alleen de oorspronkelijke Duitse tekst.

51.5 Auteurswet

Dit documentatiemateriaal is auteursrechtelijk beschermd.

Alle rechten, ook die van de fotomechanische reproductie, de verveelvoudiging en de verbreiding door bijzondere handelswijzen (bijvoorbeeld gegevensverwerking, informatiedragers en datanetwerken), ook ten dele, zijn de firma Braukmann GmbH voorbehouden.

Inhoudelijke en technische veranderingen voorbehouden.

52 Veiligheid

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke veiligheidsinstructies betreffende de omgang met het apparaat.
Dit apparaat beantwoordt aan de voorgeschreven veiligheidsvoorschriften. Een ondeskundig gebruik kan echter tot materiële schade en schade aan personen leiden.

52.1 Gebruik volgens de voorschriften

Dit apparaat is alleen voor het gebruik in het huishouden in een gesloten ruimte ter

bestemd voor het opwarmen, koken en bakken van levensmiddelen.

Gebruik uitsluitend pannen met een bodem, die geschikt is voor inductie.

bestemd. Een ander of er van afwijkend gebruik geldt als niet volgens de voorschriften.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Gevaar door gebruik niet volgens de voorschriften!
Bij onreglementair gebruik van het apparaat en/of gebruik op een andere wijze kunnen gevaren ontstaan.
- Het apparaat uitsluitend volgens de voorschriften gebruiken.
- De in deze gebruiksaanwijzing beschreven handelswijzen in acht nemen.

Aanspraken van welke aard dan ook wegens niet reglementair gebruik zijn uitgesloten. Het risico draagt alleen de gebruiker.

52.2 Algemene veiligheidsinstructies

HINWEIS TIP

Houdt u zich voor een veilige omgang met het apparaat aan de volgende algemene veiligheidsinstructies:

- ► De installatie mag alleen door gekwalificeerde vakmensen uitgevoerd worden.
- ► Controleer het apparaat voor de ingebruikname op aan de buitenkant zichtbare schaden. Neem een beschadigd apparaat niet in gebruik.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een nieuwe voedingskabel door een erkende vakman geïnstalleerd worden.
- ► Personen, die vanwege hun lichamelijke, geestelijke of motorische vermogen niet in de positie verkeren om het apparaat veilig te bedienen, mogen het apparaat alleen onder toezicht of op aanwijzing van een verantwoordelijke persoon gebruiken.
- ► Laat uw kinderen alleen onder toezicht gebruik maken van het apparaat.
- ► Reparaties mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold. Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan.
- ► Een reparatie van het apparaat tijdens de garantieperiode mag alleen door een door de fabrikant geautoriseerde servicedienst uitgevoerd worden, anders vervalt bij een volgende schade de aanspraak op garantie.
- ► Defecte onderdelen mogen alleen tegen originele vervangende onderdelen omgewisseld worden. Alleen bij die onderdelen is gegarandeerd dat ze aan de veiligheidseisen voldoen.
- ► Trek niet aan het aansluitsnoer en hou het apparaat niet vast aan het aansluitsnoer.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

52.3 Gevaar bronnen

52.3.1 Risico van elektromagnetische velden

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Door de werking van het apparaat als gevolg magnetische velden kan schade veroorzaken.
Neem de volgende voorzorgsmaatregelen:

- ► Personen mit gesteigerter Elektrosensibilität sollten sich nicht länger als nötig in unmittelbarer Nähe des Gerätes aufhalten.
- ► Mensen met een verhoogde elektrische gevoeligheid moet niet langer dan noodzakelijk verblijf in de onmiddellijke nabijheid van het apparaat.
- ► Mensen met pacemakers of geïmplanteerde drugs pomp moet in overleg met de onzekerheid over het veilig gebruik van het apparaat met uw arts.
- ► Plaats en niet in de Buurt van inductiekookplaat inrichting van de voorwerpen makkelijk op magneetvelden reagens (BV radio, televisie, computers, cassetterecorders, etc.).
- ► Stel de pan op de kookplaat in het midden. Zonneweringen de bodem van de pot zo ver mogelijk van het elektromagnetische veld.
- ► Verwijder alle deksels op het apparaat.

52.3.2 Brandwonden

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Het verwarmde met het koken product en het apparaat dat wordt gebruikt kookgerei en het oppervlak van het apparaat kan zeer heet zijn.
Neem de volgende voorzorgsmaatregelen om zichzelf of anderen niet te branden of schroeien

- ► Bescherm uw handen tijdens het werken op het apparaat of hete pannen met warmte-isolerende handschoenen, pannenlappen of iets dergelijks.
- ► Zet geen keukengerei, koken of pan deksel, mes of andere metalen voorwerpen op de kookplaat. Als het apparaat is ingeschakeld, deze objecten zijn zeer heet.
- ► Raak het hete oppervlak van de keramische veld.
De inductiekookplaat zelf tijdens het kookproces, geen warmte. De temperatuur van de pan wordt verwarmd, maar de hete plaat.

52.3.3 Explosiegevaar

WARNUNG WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat explosiegevaar door ontsteking van de inhoud.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om explosiegevaar te voorkomen:

- ► Verwarm nooit voedsel of vloeistoffen in gesloten containers, zoals Blikjes. Als gevolg van de daaruit voortvloeiende druk kan barsten van de tank. Een blikje wordt verwarmd op zijn best, door het openen en is in een pot gevuld met water.

52.3.4 Brandgevaar

WARNUNG WAARSCHUWING

Bij ondeskundig gebruik van het apparaat bestaat brandgevaar.

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om brandgevaar te voorkomen:

- ► Verwijder tijdens het gebruik, alle brandbare voorwerpen (zoals schoonmakers, spuitbussen, ovenwanten, theedoeken, etc.) uit de onmiddellijke nabijheid van het apparaat.
- ► Vermijd een langdurige oververhitting van oliën en vetten. Oververhitte olie of vet kan snel vlam vatten.
- ► Doe een lege pot niet op de kookplaat!

HINWEIS TIP

Als er een brand op een kookplaat, gaat u als volgt:

- ◆ **Schakel (indien nodig schakel de zekering).**
- ◆ **U stik de vlammen met een grote pot deksel, een plaat of een vochtige theedoek.**
- ◆ **NIET HELDER WATER!**
  Na de brand is geblust, laat afkoelen keukenapparatuur en bieden voldoende frisse lucht.υ

52.4 Gefahrenquellen

52.4.1 Gevaar door elektrische stroom

GEFAHR

GEVAAR

Levensgevaar door elektrische stroom!

Bij contact met onder stroom staande snoeren of constructieonderdelen bestaat levensgevaar!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om een dreiging van elektrische stroom te voorkomen:

- ► De installatie mag alleen door gekwalificeerde vakmensen uitgevoerd worden.
- ► Trek nooit aan het snoer, maar de stekker in om het scheiden van de macht.
- ► Voordat u de lamp van de interne licht is, schakelt het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact.
- ► Bij beschadiging van de voedingskabel moet een speciale voedingskabel door een door de fabrikant aangewezen vakkracht geïnstalleerd worden.
- ► Neem het apparaat niet in gebruik als de voedingskabel of de stekker beschadigd is, als het niet naar behoren functioneert, als het beschadigd is of op de grond is gevallen. Als de voedingskabel beschadigd is, moet deze door de fabrikant of zijn servicedienst of een soortgelijk gekwalificeerde persoon vervangen worden, om zo gevaren te voorkomen.
- ► Opent u in geen enkel geval de behuizing van het apparaat. Zodra van spanning voorziene aansluitingen aangeraakt worden en de elektrische en mechanische structuur veranderd worden, dan bestaat het gevaar van een elektrische schok. Bovendien kunnen hierdoor storingen in het functioneren optreden.
- ► Trek niet aan het aansluitsnoer en hou het apparaat niet vast aan het aansluitsnoer.
- ► Het apparaat niet in water of andere vloeistoffen onderdompelen, niet in de vaatwasmachine zetten.

53Ingebruikname

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie omtrent de ingebruikname van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

53.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

Bij de ingebruikneming van het apparaat kan materiële schade en letsel aan personen ontstaan!

Neemt u de volgende veiligheidsvoorschriften in acht om de gevaren te voorkomen:

► Verpakkingsmateriaal mag niet als speelgoed gebruikt worden. Er bestaat kans op verstikking.

53.2 Leveringsomvang en transportinspectie

De Inno Slide 2100 wordt met de volgende onderdelen geleverd:

- Inductiekookplaat – Inno Slide 2100
- Gebruiksaanwijzing

HINWEIS TIP

► Controleer de levering op volledigheid en op zichtbare beschadigingen.

► Waarschuw de expediteur, de verzekering en de leverancier bij een onvolledige levering of bij beschadiging als gevolg van gebrekkige verpakking of als gevolg van het transport.

53.3 Uitpakken

Neem het apparaat uit de kartonnen doos en verwijder het verpakkingsmateriaal.

53.4 Verwijderen van de verpakking



De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn uitgezocht vanuit milieuvriendelijke en verwijderingtechnische gezichtspunten en daarom recyclebaar

Het terugbrengen van de verpakking in de materiaalkringloop bespaart grondstoffen en verkleint de afvalhoop. Lever niet meer benodigd verpakkingsmateriaal in bij een afvalbrengstation, dat zorgdraagt voor de recycling.

HINWEIS TIP

► Bewaar indien mogelijk het originele verpakkingsmateriaal gedurende de garantieperiode, zodat u het apparaat indien nodig weer volgens de voorschriften kunt inpakken.

53.5 Plaatsen

53.5.1 Eisen aan de plek van plaatsing

Voor een veilig en foutloos functioneren van het apparaat moet de plek waar het apparaat komt te staan aan de volgende eisen voldoen:

- Het apparaat is net voor inbouw bestemd.
- De wand achter het apparaat en de zone boven het apparaat moeten hittebestendig zijn
- Het apparaat moet neergezet worden op een vaste, vlakke, horizontale (waterpas) hittebestendige ondergrond met voldoende draagkracht voor het apparaat en het zwaarste gerecht. De dikte van het blad moet minstens 30 mm. bedragen.
- De inductiekookplaat mag niet op een ijzeren of staalhoudende ondergrond in gebruik genomen worden, omdat dit erg heet kan worden.
- Kies de plek van plaatsing dusdanig dat kinderen hete oppervlakten van het apparaat niet kunnen aanraken.
- Plaatst u het apparaat niet in een hete, natte of zeer vochtige omgeving of in de buurt van brandbare materialen.
- Plaats de inductiekookplaat niet in de buurt van apparaten en voorwerpen die makkelijk op magneetvelden reageren (bijv. koelkasten, vaatwassers, drogers, radio’s, televisies, cassetterecorders, etc.).

- De inbouw en montage van dit apparaat op niet stationaire plekken (bijvoorbeeld schepen) mogen alleen door vakzaken/vakmensen uitgevoerd worden, als ze de voorwaarden voor een veilig gebruik van dit apparaat garanderen.
- Voor correct gebruik is voldoende luchtcirculatie vereist. Laat bij plaatsing aan alle zijden 50 mm. ruimte vrij.

53.5.2 Voorkomen van frequentiestoringen

Door het apparaat kunnen storingen bij radio’s, televisie of soortgelijke apparaten optreden.

Door de volgende maatregelen kunnen storingen weggenomen of gereduceerd worden:

- Plaats de radio, de televisie, etc. op een zo groot mogelijke afstand van het apparaat
  Gebruik voor het apparaat een ander stopcontact, zodat het apparaat en de gestoorde ontvanger van verschillende stroomketens gebruik maken.
- Gebruik een volgens de voorschriften geïnstalleerde antenne voor de ontvanger, om zeker te zijn van een goede ontvangst.

53.6 Elektrische aansluiting

Voor een veilig en feilloos gebruik van het apparaat moeten bij de elektrische aansluiting de volgende aanwijzingen in acht genomen worden:

Controleer voor het aansluiten van het apparaat de aansluitingsgegevens (spanning en frequentie) op het typeplaatje met de gegevens van uw stroomnet. Deze gegevens moeten overeenkomen, zodat het apparaat niet beschadigd kan raken. In geval van twijfel vraagt u een vakkundige elektricien.

Het stopcontact moet beschermd zijn met een zekering of automatische schakelaar van 16 ampère.

Bij gebruik van een verlengsnoer mag voor aansluiting van het apparaat op het stroomnet alleen een uitgerold verlengsnoer van maximaal 3 meter lengte en een doorsnede van 1,5 mm² gebruikt worden. Het gebruik van een stekker of stekkerdoos

met meerdere aansluitingen is vanwege het daarmee verbonden brandgevaar verboden.

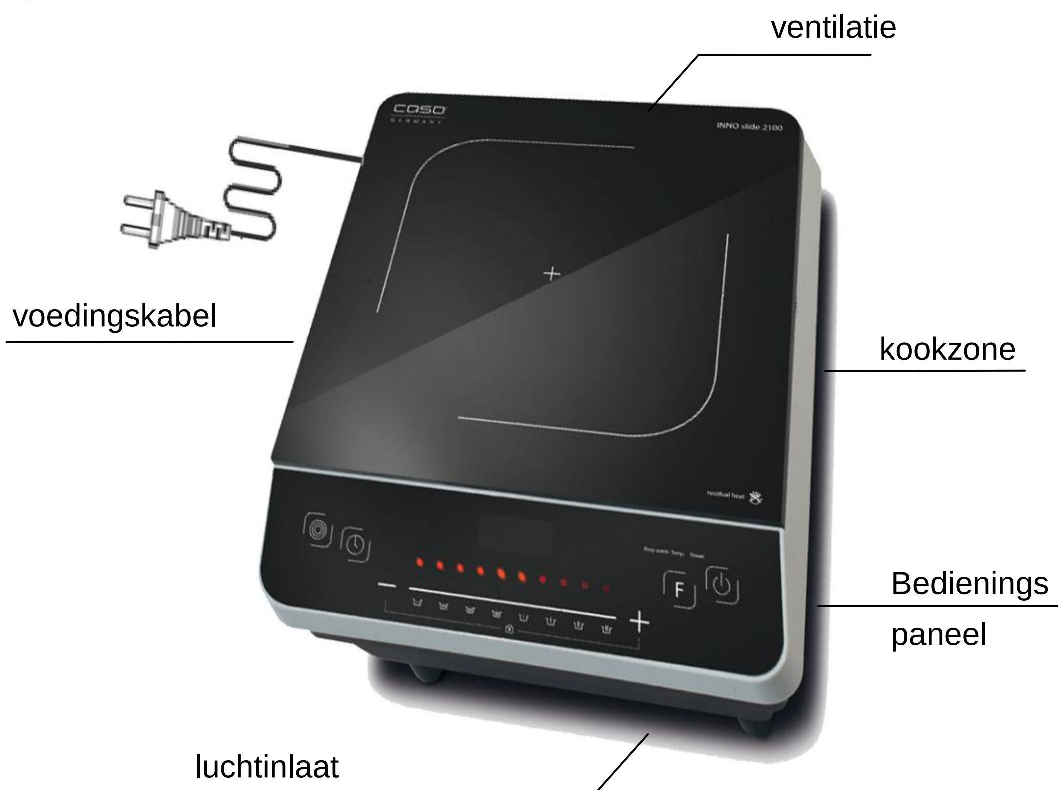
Vergewis u er van dat de voedingskabel onbeschadigd is en niet onder de oven of over hete of scherpte oppervlakten gelegd is.

De elektrische veiligheid van het apparaat is alleen dan gegarandeerd wanneer het is aangesloten aan een reglementair geïnstalleerd systeem met aardkabels en veiligheidschakelaars. Het in werking stellen via een stopcontact zonder veiligheidsschakelaar is verboden. Laat u in geval van twijfel de huisinstallatie controleren door een erkende elektricien.
De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor schaden, die door een gebrekkige of onderbroken aardingskabel veroorzaakt worden.

54 Opbouw en functie

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de opbouw en het functioneren van het apparaat.

54.1 Algemeen overzicht



54.1.1 Aanwijzingen bij het apparaat



Deze aanwijzing en het verschijnen van “H” in het display dient ter waarschuwing dat de keramische plaat heet kan zijn. De inductiekookplaat zelf ontwikkelt tijdens het kookproces echter geen warmte: de temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat!

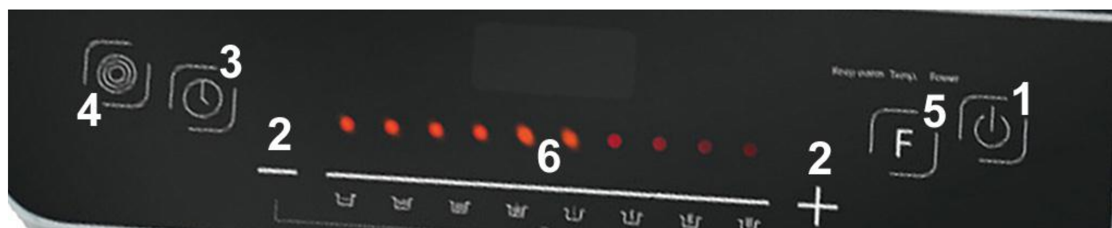
⚠VORSICHT VOORZICHT

Verbrandingsgevaar bij hete oppervlakte!

► De oppervlakte van de keramische plaat niet aanraken zolang deze heet is (H verschijnt in display)

► Geen objecten op de hete keramische plaat neerleggen.

54.1.2 Bedieningspaneel en display



1. Aan/standby
2. +/--toetsen om de kookstand / timer in te stellen
3. Timer
4. Booster
5. Functies, Temperatuur, Kookstanden, warm houden
6. Slide, Schuifregelaar om de kookstand in te stellen

54.1.3 Pieptonen

Het apparaat geeft na inschakeling en na een foutmelding een akoestisch signaal af.

54.1.4 Thermische beveiliging bij oververhitting

Het apparaat is uitgerust met een thermische beveiliging bij oververhitting.

Wanneer de temperatuur van het apparaat de kritische grens overschrijdt, schakelt het apparaat uit veiligheidsoverwegingen de stroomtoevoer uit.

Na de afkoelperiode kan het apparaat weer uit- en ingeschakeld worden.

HINWEIS TIP

Plaats geen lege potten en pannen op de kookplaat. Het verwarmen van een lege pan of koepepan leidt ertoe dat de thermeische beveiliging bij oververhitting wordt ingeschakeld.

54.1.5 Automatische uitschakeling

Het apparaat is uitgerust met een automatische uitschakeling. Als u vergeten bent het apparaat uit te zetten, schakelt het apparaat uit veiligheidsoverwegingen de energietoevoer uit. De tijden varieren per gekozen kookstand:

Kookstand	Automatische uitschakeling na
1~8	2 uur

Zodra u de pan van de kookplaat neemt, wordt na de automatische pieptoon de energietoevoer direct verbroken.

54.2 Typeplaatje

Het typeplaatje met de aansluit- en vermogensgegevens bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.

55Bediening en gebruik

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke aanwijzingen m.b.t. de bediening van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten, zodat er bij gevaar snel ingegrepen kan worden.

55.1 Gebruikswijze en voordelen van inductiekookplaten

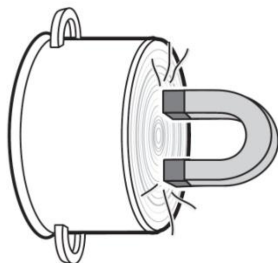
Bij een inductiekookplaat wordt de warmte niet door een verwarmingselement via de pan op de etenswaren overgedragen maar de benodigde warmte wordt m.b.v. inductiestromen direct in de pan gebracht.

Een inductiespoel onder de glaskeramische kookplaat wekt een elektromagnetisch wisselveld op, dat door dringt in de glaskeramische kookplaat en in de bodem van de pan een warmtevormende stroom opwekt.

Voordelen van een inductiekookplaat

- Energiezuinig koken door directe energieoverdracht op de pan.
- Verhoogde veiligheid, doordat de energie alleen wordt overgedragen als er een pan op staat.
- Energieoverdracht tussen inductiekookzones en panbodem met hoog rendement.
- Hoge opwarmsnelheid.
- Gering verbrandingsgevaar omdat de kookoppervlakte alleen door de bodem van de pan wordt verwarmd.
- Overgelopen etenswaren branden niet vast.
- Snelle, nauwkeurige regeling van de energietoevoer.

55.2 Aanwijzingen voor kookgerei



Het voor de inductie kookoppervlakte te gebruiken kookgerei moet uit metaal zijn, magnetische eigenschappen hebben en voldoende vlakke bodemruimte hebben.

Zo kunt u vaststellen of het kookgerei geschikt is:

- **Breng een magneet (bv. een magneet van een magneetbord) naar de bodem van uw pan. Wordt de magneet sterk aangetrokken, dan kunt u deze pan op de inductiekookoppervlakte gebruiken.**

De volgende tabel dient als houvast voor het kiezen van het juiste kookgerei:

Geschikt kookgerei	Ongeschikt kookgerei
Geëmailleerde pannen of potten uit staal met een dikke bodem	Koperen potten of pannen, aluminium, vuurvast glas en andere niet-metalen potten of pannen
Gietijzeren pannen of potten met geëmailleerde bodem	Potten of pannen uit roestvrij staal zonder magnetische ijzerkern
Pannen of potten uit roestvrij staal met meerdere lagen, roestvrij ferriet staal resp. aluminium met een speciale bodem	Potten of pannen die geen vlakke laag op de kookplaat hebben
	Potten of pannen met een bodemdoorsnee kleiner dan 12 cm. en groter dan 26 cm.

HINWEIS TIP

► Bij gebruik van inductie geschikte pannen van bepaalde fabrikanten kunnen geluiden optreden, die te wijten zijn aan de constructiewijze van deze pannen.

VORSICHT VOORZICHT

Let u ook op de volgende aanwijzingen voor het gebruik van geschikt kookgerei:

- ► Gebruik uitsluitend pannen met een bodem, die geschikt is voor inductie.
- ► Het maximale toegestane gewicht van alle pannen met inhoud **mag de 6 kg**. niet overschrijden.
- ► Voorzichtig bij het gebruik van lege bain-marie pannen. Deze pannen kunnen ongemerkt leeg koken. Dat leidt tot beschadegingen aan de pan en de kookplaat.
- ► Kras niet met de oppervlakte van de pan over de kookplaat (een verkraste glaskeramische oppervlakte heeft geen invloed op het gebruik van het apparaat).

55.3 Veilgheidsvoorschriften

⚠WARNUNG WAARSCHUWING

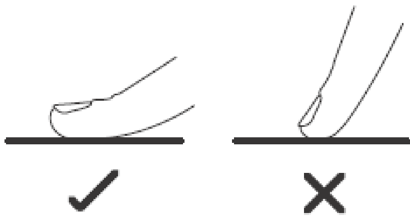
- ► Het apparaat tijdens gebruik niet onbeheerd laten, zodat er bij gevaar snel ingegrepen kan worden.
- ► Het apparaat niet gedurende het gebruik of met heet kookgerei er op van zijn plaats bewegen.
- ► Let er op dat het kookgerei in het midden van de kookplaat staat. Het mag niet op het bedieningspaneel of op de rand neergezet worden.
- ► Geen keukengereedschap uit metaal, potten- of pannendeksels, messen of andere voorwerpen uit metaal op de kookplaat leggen. Als het apparaat wordt ingeschakeld, kunnen deze voorwerpen verhit worden.
- ► Geen aluminiumfolie of metalen bladen op de oppervlakte van het apparaat leggen, om oververhitting te vermijden.
- ► De hete oppervlakte van het keramische veld niet aanraken. De inductiekookplaat ontwikkelt tijdens het koken zelf geen hitte. De temperatuur van het kookgerei verwarmt echter de kookplaat.
- ► Houdt u de kookplaat en de onderkant van de pannen altijd droog en schoon. Als er vloeistof tussen de onderkant van de pan en de kookplaat komt, kan de vloeistof verdampen en door de ontstane druk kan de pan in de lucht vliegen. Kans op verwonding.

HINWEIS TIP

► Schakel het apparaat na gebruik uit. Zo vermeidt u onnodig energieverbuik en bent u verekerd van uw eigen veiligheid.

55.4 Gebruik van het apparaat

55.4.1 Bediening met Touch Control



De bediening reageert op aanraking, zonder druk.
Gebruik de bolle binnenkant van de vingers, niet de toppen.
U hoort een pieptoon zodra een contact is geregistreerd.
Zorg ervoor dat het bedieningspaneel schoon en droog is. Zelfs een flinterdun laagje water bemoeilijkt de precieze werking.

55.4.2 Uitschakelen



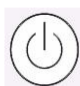
Het gehele apparaat wordt met de hoofdschakelaar An/Standby (1) uitgeschakeld.

HINWEIS TIP

► Let u er op dat de ventilator van het apparaat na het uitschakelen nog een tijdje verder loopt, om de in het apparaat aanwezige warmte af te voeren.

55.4.3 Inschakelen

Volg onderstaande aanwijzingen voor een veilig gebruik van het apparaat:



Schakelt u het apparaat in met de hoofdschakelaar An/Standby (1). Er klinkt een akoestisch signaal, het apparaat schakelt naar de standby stand “- - - -”.

Zet een geschikte kookpot met de te bereiden etenswaren in het midden van de kookplaat (Ø 120 mm - 260 mm), die u wilt gebruiken.

55.5 Het gebruik van de functies

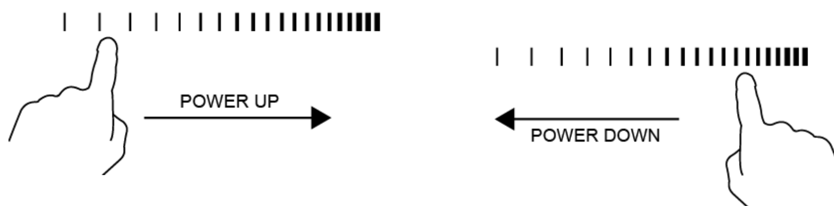
55.5.1 Temperatuur

Om de temperatuur te kiezen drukt u op de toets „F“ en „Temp“

De standaard niveau "4" gaat an.

U kunt uit de temperatuur 1-8 kiezen.

Om de temperatuur te kiezen drukt u net zo lang op de keuzetoets +/- (2) en met de schuifregelaar (6).



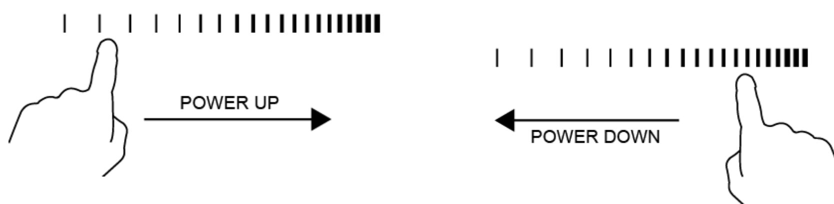
55.5.2 Kookstanden

Om de kookstand te kiezen drukt u op de toets „F“ en „Power“

De standaard niveau "6" gaat an.

U kunt uit de kookstanden 1-8 kiezen.

Om de kookstand te kiezen drukt u net zo lang op de keuzetoets +/- (2) en met de schuifregelaar (6).



55.5.3 Warmhoud-functie:

U kunt deze functie kiezen om maaltijden warm te houden.
Om deze functie te kiezen drukt u op de toets „F“ en „Power“

55.5.4 Timer

Na de keuze van de kookzone drukt u op de timer toets (3).

Met de toetsen + / – (2) stelt u de duur in met een interval van 1 minuut (tot max. 180 min.).

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, klinkt er een akoestisch signaal en het apparaat, of beter gezegd de kookplaat, gaat naar de standby stand.

HINWEIS TIP

- Gedurende de werking van de timer kunt u de duur naar believen met de knoppen +/- instellen. Door de geheugenfunctie blijft de instelling van de kookstand onveranderd.
- Gedurende het kookproces kan de kookstand naar believen opnieuw ingesteld worden. Ook de timer kunt u altijd weer opnieuw instellen.

55.5.5 Booster

Om zeer snel de gewenste temperatuur te bereiken, drukt u na uw keuze van de kookstand direct op Booster (4).

De booster functie kan maximaal 5 seconden gebruikt worden. Na die tijd schakelt de kookzone terug naar de voorheen ingestelde kookstand.

Om de booster uit te schakelen, drukt u nog een keer op booster (4). De kookzone kiest de vooringestelde kookstand.

55.5.6 Kinderslot

Het kinderslot voorkomt onbedoeld gebruik van het apparaat door kinderen of het onbedoeld indrukken van de knoppen.

Inschakelen van het kinderslot:
Drukt u de **keuzetoets +/- (2**) , 3 sec. lang in totdat de timerfunctie “Lock” zichtbaar wordt. In afgegrendelde toestand zijn alle knoppen behalve de hoofdschakelaar aan/uit (1) gedeactiveerd. De kookzones verwarmen verder volgens de daarvoor ingestelde kookstand.

Uitschakelen van het kinderslot:
Druk op de **keuzetoets +/- (2**) tot de timerfunctie uitgaat.

56 Reiniging en onderhoud

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t de reiniging en het onderhoud van het apparaat. Neem de aanwijzingen in acht om beschadigingen door verkeerde reiniging van het apparaat te voorkomen en een storingvrij gebruik te waarborgen.

56.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

Beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, bevor Sie mit der Reinigung des Gerätes beginnen: Schenkt u eerst aandacht aan de volgende veiligheidsvoorschriften voordat u met de reiniging van het apparaat begint:

- ► Het apparaat moet regelmatig gereinigd worden en kookresten verwijderd. Een niet in een schone toestand verkerend apparaat heeft nadelige gevolgen voor de levensduur en kan leiden tot een gevaarlijke conditie van het apparaat.
- ► Schakel vóór het reinigen het apparaat uit.
- ► De kookzone kan na gebruik heet zijn. Er bestaat verbrandingsgevaar! Wacht u totdat het apparaat afgekoeld is.
- ► Reinig het apparaat na gebruik, zodra het is afgekoeld. Te lang wachten verzwaart het reinigen onnodig en maakt het in extreme situaties onmogelijk. Te sterke verontreinigingen kunnen onder omstandigheden het apparaat beschadigen.
- ► Als er vochtigheid het apparaat binnendringt, kunnen elektrische elementen beschadigd worden. Let erop dat er geen vocht door de ventilatieopeningen naar de binnenkant van het apparaat loopt.
- ► Het apparaat niet in water onderdompelen en niet in de vaatwasser zetten.
- ► Krab hardnekkig vuil niet af met harde voorwerpen.

56.2 Reiniging

◆ Keramische kookzone, behuizing en bedieningspaneel

De keramische kookplaat met een zachte, lichtvochtige doek of met een milde, niet schurende zeepoplossing schoonwrijven. Bij sterke verontreiniging kunt u een beetje wijnazijn gebruiken.

⚠VORSICHT

- ► Gebruik geen oplosmiddelen op basis van reinigingsmiddel zoals Benzine, als niet aan de plastic onderdelen beschadigen.

57Storingen verhelpen

In dit hoofdstuk krijgt u belangrijke informatie m.b.t. het lokaliseren van storingen en het verhelpen van storingen. Let u op de aanwijzingen om gevaren en beschadigingen te voorkomen.

57.1 Veiligheidsvoorschriften

⚠VORSICHT VOORZICHTIG

- ► Reparaties aan elektrische apparaten mogen alleen uitgevoerd worden door gekwalificeerd vakpersoneel dat door de fabrikant is geschoold.
- ► Door ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor de gebruiker ontstaan, evenals schaden aan het apparaat.

57.2 Storingsmeldingen

Bij een storing verschijnt in het display een foutmeldingscode, die de oorzaak van de fout beschrijft.

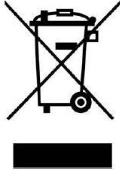
De volgende tabel helpt bij het lokaliseren en het verhelpen van kleinere storingen

Storing	Korrigieren
E1 E2 E4 E5 Eb EC	► Het apparaat moet ter reparatie naar de klantenservice gestuurd worden.
E3 E6 E7 E8	► Apparaat laten afkoelen. Apparaat uit- en weer aanzetten, om de fout te herstellen.

HINWEIS TIP

- ► Als u met de bovengenoemde stappen het probleem niet kan oplossen, richt u zich dan tot de klantenservice.
- ► Mochten er na langere wachttijd en het opnieuw inschakelen van het apparaat nog steeds foutmeldingen verschijnen, dan moet het apparaat ter controle naar de klantenservice gestuurd worden.

58 Afvoer van het oude apparaat



Oude elektrische en elektronische apparaten bevatten vaak nog waardvolle materialen. Ze bevatten echter ook schadelijke stoffen, die voor hun functioneren en veiligheid noodzakelijk waren.

In het huishoudelijk afval of bij verkeerde behandeling kunnen deze stoffen de menselijke gezondheid en het milieu schade aanbrengen. Zet uw oude apparaat daarom nooit bij het gewone huishoudelijk vuil.

HINWEIS TIP

- ► Maak gebruik van de in uw woonplaats voorhanden zijnde inzamelplek voor teruggave en verwerking van oude elektrische en elektronische apparaten. Haal eventueel informatie bij uw gemeentehuis, de vuilnisophaaldienst of bij uw winkelier.
- ► Zorg ervoor dat uw oude apparaat tot het moment van transport op een kinderveilige plek wordt bewaard.

59 Garantie

Voor dit product geven we vanaf de dag van aankoop 24 maanden garantie op gebreken, die te herleiden zijn tot productie- of materiaalfouten.

Garantieclaims volgens §439 ff. BGB-E blijven hiervan van kracht.

Onder de garantie vallen niet de schaden die door onjuiste behandeling of ingebruikname ontstaan zijn, zoals gebreken die de functie of de waarde van het apparaat slechts gering beïnvloeden. Verder zijn aan slijtage onderhevige onderdelen, transportschade zo lang wij deze niet te verantwoorden hebben, als ook schaden, die door niet door ons verrichtte reparaties ontstaan zijn, uitgesloten van aanspraak op garantieclaim.

Dit apparaat is vervaardigd voor huishoudelijk gebruik (kleinverbruik) en voorzien van een overeenkomstig vermogen.

Een eventueel gebruik voor bedrijfsdoeleinden valt alleen onder de garantie, als de mate van gebruik te vergelijken is met het gebruik in een particulier kleinhuishouden. Het is niet voor de verdere bedrijfsdoeleinden bestemd.

Bij rechtmatige reclamaties zullen wij het defecte apparaat naar ons bevinden repareren of tegen een apparaat vrij van gebreken omwisselen.

Zichtbare defecten moeten binnen 14 dagen na levering aangetoond worden. Verdere claims zijn uitgesloten.

Stelt u zich voor het indienen van een garantieclaim en het terugsturen van uw apparaat via onderstaand adres (altijd met bewijs van koop!) met ons in verbinding.

60 Technische gegevens

Apparaat	Inbouw inductiekookplaat met 2 kookzones
Name	Inno Slide 2100
Model	MC-STW2009
Artikelnr.	2215
Aansluitgegevens	220-240V~ 50/60Hz
Vermogens	2000 Watt
Afmetingen (B/H/D)	290 x 62 x 360 mm
Nettogewicht	2,5 kg